



Kis kókuszcsoók

Alpro kókuszitalos macaron

Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 180° C-ra. Keverjük össze az Alpro kókuszitalt, a keményítőt és a juharszirupot alacsony hőfokon. Melegítsük amíg összeáll a massa, kb. 2-3 perc. Vegyük le a tűzről.
2. Kaparjuk ki a vanília magjait, és a sóval, és a kókuszreszeléssel együtt tegyük az edénybe. Keverjük addig amíg össze nem áll.
3. Tegyük egy evőkanálnyi keveréket a sütőpapírral bélelt tepsibe, és szórjuk meg a kis halmokat extra kókuszreszeléssel.
4. Süssük 10-15 percig, vagy amíg aranybarna nem lesz.



10 darab



45perc



Összetevők

- 250ml Alpro Kókuszital
- 300g Kókuszreszelék
- 2 teáskanál juharszirup
- 2 teáskanál kukoricakeményítő
- 1 vanília rúd kikapart magja
- Negyed teáskanál só

Adalékok

Alpro Kókuszital

