

## Kokosmakronen (glutenvrij)

Na vele glutenvrije kant-en-klaar koekjes getest te hebben is mijn conclusie dat alles wat je probeert na te maken veel minder in smaak is. De truc is om recepten te vinden waar bloem sowieso niet nodig is. Deze Kokosmakronen uit het kookboek "Leon - zoete waren en hartige zaken" zijn echt zalig, zeker een aanrader, ook als je wel gluten mag eten.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Zoet

Aantal personen: 6

Bereidingstijd: 20 minuten

---

Na vele glutenvrije kant-en-klaar koekjes getest te hebben is mijn conclusie dat alles wat je probeert na te maken veel minder in smaak is. De truc is om recepten te vinden waar bloem sowieso niet nodig is. Deze Kokosmakronen uit het kookboek "Leon - zoete waren en hartige zaken" zijn echt zalig, zeker een aanrader, ook als je wel gluten mag eten.

### Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 150 graden en bekleed een ovenplaat met bakpapier.
2. Meng de eiwitten, de suiker, het zout, de honing en de kokos in een grote pan op matig vuur.
3. Roer het mengsel voortdurend tot alles opgelost is en uit begint te drogen en aan de pan gaat hechten.
4. Laat het nu volledig afkoelen en schep en vervolgens met een ijsschep 12 even grote makronen van en leg deze op de bakplaat (een grote lepel en wat sturing van je handen werkt ook prima)
5. Bak ze nu 10-15 minuten in de oven of tot ze goudbruin zijn. Laat ze volledig afkoelen voor je ze van de bakplaat haalt. Luchtdicht bewaren.

### TIP

- Ik had zelf een zakje van 100 gram kokos uit de supermarkt gehaald en heb dit gebruikt met 100 gram suiker en eiwitten van 3 kleine eieren, dit werkte ook prima.

### Ingrediënten

- 3 eiwitten
- 150 gram kristalsuiker
- snufje zout
- 2 theelepels honing
- 150 gram kokosschaafsel
- 1/2 theelepel vanille

### accessoires