

Kokosmakronen

Image



Kokosmakronen

Traditionele kokosmakronen en heerlijke variaties daarop. Dat is pas genieten!

ca.190°C

ca. 18 min

25 stuks

Ingrediënten

Beslag:

1.000 gram Water, 100°C

250 gram Damco compleet kokosmakronenmix

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze:

1. Draai de kokosmakronenmix in het bekken met de vin aan en voeg het water toe.
2. Draai het geheel in 3 minuten in de 2de versnelling aan.

Choco-kokosmakronen

Toevoegen: 150 gram bakvaste chocoladedruppels

1. Volg het recept en werkwijze voor de kokosmakronen.
2. Laat het beslag 15 minuten staan en voeg vervolgens de chocoladedruppels toe.
3. Spuit het beslag op siliconenpapier of ouwel.

Ananas-kokosmakronen

Toevoegen: 150 gram Refru ananas

1. Volg het recept en werkwijze voor de kokosmakronen.

2. Laat het beslag 15 minuten staan en voeg vervolgens de **Refru ananas** toe.
3. Spuit het beslag op siliconenpapier of ouwel.

Noten-kokosmakronen

Toevoegen: 150 gram Notenmix

1. Volg het recept en werkwijze voor de kokosmakronen.
2. Laat het beslag 15 minuten staan en voeg vervolgens de **notenmix** toe.
3. Spuit het beslag op siliconenpapier of ouwel.

Image

