

Woezel & Pip

Kokosmakronen

Doe bij je kindje het schortje om en de koksmuts op!

1. Neem een ruime kom en ontvet deze met wat citroensap of heet water.
 2. Splits het eiwit van het eigeel van alle drie de eieren.
 3. Klop de eiwitten met honing tot een dik mengsel. Dat gaat sneller met een machine. Vraag een groot mens om je hierbij te helpen.
 4. Voeg de kokosrasp toe en spatel deze voorzichtig door het ei-mengsel.
 5. Vraag een groot mens om hulp bij het gebruik van de vijzel om de macademianoten kleiner te maken. Als je geen vijzel in huis hebt, kun je hier ook een keukenmachine voor gebruiken.
 6. Zet het mengsel 30 minuten in de koelkast om op te stijven. Vraag een groot mens om de oven voor te verwarmen op 180 graden.
- Ga naar YouTube - Handjes wassen met Woezel & Pip. Om je handjes grondig te wassen (en even samen te dansen en lachen) voordat je de kokosmakronen gaat rollen.
7. Handjes schoon? Dan mag je bolletjes gaan maken! Knead het mengsel in de vorm van grote knickers en verdeel deze over een bakplaat met bakpapier.
 8. Bak de kokosmakronen in 15-18 minuten gaar.

Combinatietip:

Lekker met een kopje kruidenthee.

Dit heb je nodig:

- 125 gr kokosrasp
- 3 eiwitten
- 4 tl honing
- 100gr macademianoten

Eet smakelijk!