Kokosmakronen met chocola



Ingrediënten:

3                             eieren
150 gram            gemalen of geraspte kokos
3 eetlepels          agave  siroop
1 reep                   lovechock raw chocolade (suikervrij)

Bereiden:

* Verwarm de oven voor op circa 180 °C.
* Leg de bakplaat alvast klaar en leg er bakpapier op.
* Pak een kom en klop de eieren goed los.
* Voeg de agave siroop toe en meng deze door de eieren
* Spatel vervolgens de geraspte kokos goed door het mengsel.
* Schep circa 9 bergjes op de beklede bakplaat met bakpapier
* Bak in ca. 15-20 min. goudbruin.
* Haal de kokosmakronen uit de oven en laat deze afkoelen.
* Breek de Chocoladereep in stukken en laat deze in een kleine pan op laag vuur smelten, Roer regelmatig.
* Dompel de onderkant van de afgekoelde kokosmakronen een aantal keer goed in de chocola
en leg de koeken even in de koelkast zo dat de chocola kan harden.