

# 11. Taugé-kokos-makronen



## Ingrediënten voor 12 makronen

85 gr kokos  
85 gr suiker  
8 gr maïzena  
1 ei  
Zout  
85 gr taugé

## Bereiding

Meng de kokos met suiker, maïzena, ei eren een snufje zout.

Meng vervolgens de taugé er doorheen. Het is niet erg als ze in stukjes breken.

Verdeel het mengsel in 12 hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Maak de toppen van je vingers nat om de hoopjes goed bij elkaar te krijgen.

Losse stukjes kunnen namelijk snel verbranden.

Bak de makronen +/-12 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C

Haal uit de oven en laat ze goed afkoelen voordat je ze van het bakpapier afhaalt.

Lekker bij een kopje thee!