



Cocosrocher

1000 g eiwit
2000 g st suiker
1600 g cocos gemalen
150 g bloem

- Meng het eiwit en de suiker. Roer al verwarmend grondig over de bodem.
- Verwarm "à la pique" tot 50-60°C.
- Haal de pot van het vuur en voel de cocosrasp en de bloem toe.
- Meng goed met de spatel tot een lichte samenstelling met kleine taaiheid.
- Laat wat afkoelen.
- Beleg bakplaat met bakpapier.
- Maak met behulp van een soeplepel kleine bergjes van nog. 60g.
- Bak in een zachte oven van 180-19°C, de ovendeur bijna dicht en met open dampsleutel.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --