

KOKOSKAGER MED CHOKOLADE

20 stk.

2 æg
150 g sukker
150 g kokosmel
1 spsk. hvedemel
150 g marcipan
50 g smeltet smør
Fintrevet appelsinskal af en økologisk appelsin



Pynt
Hvid chokolade
Mørk chokolade

Pisk æg og sukker luftigt og skummende. Vend appelsinskal, kokosmel og hvedemel i æggesnapsen.

Rør dernæst revet marcipan og smeltet smør i dejen, og sæt den som små toppe på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag kagerne ca. 10. min ved 200°.

Sæt kagerne til afkøling på en bagerist og pensl bunden med smeltet chokolade, når de er helt kolde.