



# Kokostoppar

Receptet gäller ca 30-40 kokostoppar (beroende på hur stora man gör de)

## Ingredienser:

- > 50 g smör
- > 1 dl strösocker
- > 2 ägg
- > 200 g kokosflingor
- > Ev. lime

## Steg 1:

Börja med att sätta ugnen på 175 grader och smält sedan smöret i mikron eller i en kastrull (du kan använda en kastrull genom hela receptet). Vispa sedan smör, socker, ägg och kokosflingor i en bunke (för extra smak så kan du blanda ner lime). Låt smeten stå i ca 10 minuter.

## Steg 2:

Klicka ut ca 20-30 toppar på en plåt med bakplåtspapper antingen med alternativt händerna eller med två skedar.

## Steg 3:

Grädda kokostopparna i mitten av ugnen under ca 13-15 minuter eller tills kokostopparna har fått en gyllenbrun färg.



## Färdiggräddade kokostoppar!

Låt kokostopparna stå och svalna på ett galler eller på bakplåtspapper och ställ sedan i en lufttät burk antingen i kylan eller frysen.

Det här receptet ger fantastiskt goda och smaskiga kokostoppar som är underbart smakrika och goda.

***@vilhelmbakar på [instagram](#)***

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa en hemsida gratis