



BAKA

Kokostoppar

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **50 min** Portioner: **15**



Kokostoppar med smak av vanilj, apelsin och choklad.

Cointreau som smaksättning kan förstås uteslutas.



INGREDIENSER

50 gram smör
5.5 dl kokosflingor
2 st ägg
1 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
1 st apelsin (rivet skal)
1 msk cointreau
100 gram mörk choklad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Smält smöret och blanda samman med ägg, kokos, socker, vaniljsocker, apelsinskal och ev cointreau.
- 3** Låt smeten svälla ca 10 minuter. Forma sedan till toppar och placera på en plåt med bakplåtspapper.
- 4** Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter eller tills kokostopparna fått en fin gyllene färg. Låt svalna.
- 5** Smält chokladen försiktigt i micro eller över vattenbad. Doppa undersidan av kokostopparna i chokladen och låt stelna. Förvara i kyl.