Kookoskeksit

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 25 kappaletta | |
| 200 g | Kuorittuja manteleita |
| 4 | Valkuaista |
| 5 dl | tomusokeria |
| TÄYTE | |
| 200 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 2 dl | Tomusokeria |
| 2 | Keltuaista |
| 4 tl | Vaniljasokeria |
| KORISTELUUN | |
| 100 g | Tummaa suklaata |
| 2 dl | Kookoshiutaleita |
| 1. Kuumenna uuni +175° C asteeseen. Jauha mantelit hienoksi. 2. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää tomusokeri ja mantelijauhe. 3. Peitä kaksi uunipeltiä leivinpaperilla. Voitele paperit voinokareella, jotta keksit irtoavat paremmin, kun ne ovat valmiita. 4. Nostele pellille noin 25 pientä taikinankaretta. Anna niiden seistä hetki. Paista keksejä noin 10 minuuttia uunin keskitasolla. 5. Valmista täyte sillä aikaa kun keksit jäähtyvät. Sekoita kaikki ainekset tasaiseksi massaksi. 6. Levitä täytettä keksille, nosta toinen keksi päälle ja paina keksit yhteen. 7. Sulata suklaa vesihauteessa. 8. Leikkaa keksit keskeltä ja dippaa leikkauspinta suklaasulaan ja kookokseen. | |