



Foto: Ulrika Pousette

## Kokostoppar med saffran

### Ingredienser 30 kokostoppar

---

50 g	smör
0,25 g	saffran, 1/2 kuvert
2 dl	strösocker
2 st	ägg, små eller medelstora
200 g	kokosflingor

### Tillagning

---

Se till att äggen inte är för stora för annars blir kakorna inte lika toppiga.

1. Sätt ugnen på 200°. Smält smöret. Finstöt saffranet med lite av sockret och blanda ner i smöret. Låt smöret svalna.

2. Blanda ner resten av sockret, ägg och kokosflingor. Låt stå ca 10 min så sväller kokosflingorna.

3. Klicka ut toppar med tesked på plåt med bakplåtspapper.

4. Grädda mitt i ugnen 10-12 min tills de fått fin färg.