



© Ferrero, 2017

## AMANDELKOEKJES MET NUTELLA®

Koekjes | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👩🍳👩🍳👩🍳 | 20 minutes ⌚ | 🍪🍪🍪

**Aantal: 12 stuks**

**Portie: 1 amandelkoekjes**

### INGREDIËNTEN

- 170 gr. Nutella
- 12 stuks amandelkoekjes, 200 gr.

### INGREDIËNTEN VOOR 50 AMANDELKOEKJES

- 90 gr. boter
- 175 gr. kristalsuiker
- 100 gr. ei
- 1 gr. zout
- 0,25 gr. vanille
- 250 gr. bloem

- 2,5 gr. bakpoeder
- 125 gr. geroosterde amandelen

## BEREIDING

Bak je favoriete amandelkoekjes en laat ze afkoelen tot op kamertemperatuur.

Leg de amandelkoekjes met de beste zijde naar boven op bakpapier.

Spuit nu een decoratie op de koekjes met Nutella®.

## WERKWIJZE

Meng suiker, eieren en zout. Meng bloem, bakpoeder en vanille in een andere kom. Combineer de twee mengsels en voeg de boter toe. Meng het geheel en voeg tot slot de amandelen toe.

Laat het deeg een half uur rusten, verdeel het in cilinders en leg ze op een bakplaat die bedekt is met bakpapier. Strijk in met ei en bak gedurende 20 minuten in een gewone oven op 200 °C.

Laat afkoelen en snij met een gekarteld mes in koekjes van ongeveer 1,2 cm breed.

Leg ze op een bakplaat en toast ze gedurende een 15-tal minuten op 160 °C.

Laat afkoelen en geniet ervan.