



SOESJES MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👤👤👤 | 50 minuten 🕒 | 🍪🍪🍪

Voor 10 personen

INGREDIËNTEN VOOR DE KOEKJES (20)

- 25 g boter
- 25 g patentbloem
- 25 g poedersuiker
- 25 g amandelmeel

INGREDIËNTEN (VOOR 20 BRIOCHES)

- 31 g volle melk
- 31 g water
- 28 g boter
- 2 g fijne kristalsuiker
- 1 g zout

- 40 g meel van harde tarwe
- 2 kleine eieren

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten tot een glad deeg. Rol het uit op vetvrij papier tot het ongeveer 3 mm dik is.

Steek er met een uitsteekvorm schijven van ongeveer 3 cm uit en leg deze in de vriezer.

BEREIDING:

Zeef het meel en voeg suiker en zout toe.

Doe melk, water en boter in een pan en breng aan de kook. Voeg het meel geleidelijk toe en laat ongeveer 3 minuten koken. Blijf met een houten lepel roeren om het beslag glad te houden. Op de bodem van de pan wordt een dun korstje gevormd.

Giet het beslag in een planetaire mixer en meng met de spatel op een gemiddelde snelheid totdat het beslag koud is.

Giet voorzichtig, al roerend, het eerste ei in het beslag. Voeg het tweede ei pas toe als het eerste goed door het beslag is opgenomen. Probeer een glad en gelijkmatig beslag te maken.

Doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond (1 cm diameter). Vorm balletjes van ongeveer 8 g (2,8 cm diameter).

Leg een bevroren koekje op elke brioche.

Maak 20 brioches met het beslag.

Bak direct ongeveer 15 minuten lang in de oven op 185°C.

Vul de brioches als ze afgekoeld zijn met 7,5 g Nutella.

~~Twee brioches vormen één portie.~~
