



KOEKEN MET NUTELLA®

Taarten | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 50 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Voor 10 personen

150 g Nutella

ZANDDEEG

INGREDIËNTEN

- 165 g boter
- 330 g patentbloem
- 3 g zout
- 1 ei
- 165 g poedersuiker
- 1 vanillestokje

BEREIDING:

Klop de boter zacht in de planetaire mixer. Voeg de gezeefde bloem toe en meng goed. Voeg zout en vanille toe.

Spatel het ei en de gezeefde poedersuiker erdoor. Bedek het deeg met plasticfolie als het glad en gelijkmatig is geworden en zet het twee uur in de koelkast (maak het een dag van tevoren voor een beter resultaat).

Verdeel het deeg in twee helften en rol elke helft uit tot het ½ cm dik is (op twee afzonderlijke bakplaten).

Snijd tien plakken van 7 x 7 cm uit één deel deeg. Bedek de plakken met plasticfolie en zet ze in de koelkast.

Snijd 8 mm brede stroken uit de andere plak en leg ze in de koelkast.

Zanddeeg is gemakkelijker om mee te werken als het koelkastkoud is.

Bedek een bakplaat met vetvrij papier en vorm één groot rooster met de deegstroken alsof het een grote taart moet worden. Laat goed afkoelen en snijd met een mes plakken van 7 x 7 cm uit het rooster.

Bak zowel de volle plakken als de roosterplakken ongeveer 8 minuten goudbruin op afzonderlijke bakplaten in de oven op 175°C.

Laat afkoelen, smeer op elke plak 15 g Nutella en bedek met een roosterplak.