



AMANDELKOEKJES MET NUTELLA®

Koekjes | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 20 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

Hoeveelheden: 12 porties

1 amandelkoekjes

INGREDIËNTEN

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

VOORBEREIDING

- Bereid uw favoriete amandelkoekjes recept en laat het daarna afkoelen tot kamertemperatuur.
- Plaats de amandelkoekjes met de beste kant naar boven op bakpapier.
- Spuit een decoratief ontwerp van Nutella® op de koekjes.

INGREDIËNTEN VOOR 50 AMANDELKOEKJES

- 90 gr. boter
- 175 gr. kristalsuiker
- 100 gr. eieren
- 1 gr. zout
- 0,25 gr. vanille
- 250 gr. bloem
- 2,5 gr. bakpoeder
- 125 gr. geroosterde amandelen

BEREIDING

Methode

Meng de suiker, eieren en zout, en meng afzonderlijk de bloem, bakpoeder en vanille. Combineer de twee mengsels en voeg de boter toe, meng het geheel samen en voeg tot slot de amandelen toe.

Laat het deeg 30 minuten rusten, en verdeel het deeg vervolgens in cilinders en plaats het op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bestrijk met ei en bak in een vaste oven bij een temperatuur van 200°C voor ongeveer 20 minuten.

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

Plaats ze op de bakplaat en rooster ze bij een temperatuur van 160°C voor ongeveer 15 minuten.

Laat ze afkoelen en geniet ervan.