



## Amandelzandgebak met Nutella®



### Zandgebak, lekker lang genieten!

Zandgebak is een Noordelijke delicatessie die letterlijk in je mond smelt. Deze koekjes zijn perfect voor iedere gelegenheid! Ze zijn rijk in smaak en textuur en je kunt ze versieren met een beetje Nutella. Zo maak je een koekje dat er geweldig uitziet en heerlijk smaakt.

#### Ingrediënten

- 250 g koude boter in blokjes gesneden
- 125 g poedersuiker
- 300 g patentbloem
- 125 g gemalen amandelen
- 5 g fijn zout
- 150 g Nutella®
- Suikerparels om te versieren





### Stap 1

- Zeef de patentbloem samen met de poedersuiker.
- Voeg de gemalen amandelen en het zout toe.
- Doe de boter erbij en meng zonder te lang te mixen.



### Stap 2

- Rol het deeg uit op een vel bakpapier tot een dikte van ½ cm.
- Dek af met een plasticfolie en laat het deeg 2 uur rusten in de koelkast.



### Stap 3

- Snijd kerstmisvormpjes (kerstbomen, sneeuwpoppen, sterren, ballen enz.) uit het deeg.
- Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier op het middelste rek van de oven en bak ze op 180° tot de koekjes goudbruin kleuren (ongeveer 15 minuten).





#### Stap 4

- Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen.
- Versier daarna elk koekje met 5 g Nutella® met behulp van een spuitzak. Als u dat wilt, kunt u een paar suikerparels aanbrenge

