

RECEPT

Zandkoekjes met Nutella®

Gemiddeld

2 h 0 min



INGREDIËNTEN

VOOR 25 PORTIES

250g gesmolten boter

150g poedersuiker

500g bloem

1 ei

1 vanillestokje

1 mespuntje zout

200g Nutella®



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING



1

Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden.

Haal met behulp van een mespunt de inhoud eruit.

Meng in een schaal de poedersuiker, het ei, de boter, de vanille en het zout totdat er een homogeen mengsel ontstaat.

Let op : meng niet te lang.



2

Voeg de gezeefde bloem toe en roer kort door.

Maak van het mengsel een bol, en verpak dit in vershoudfolie.

Laat het deeg een uur in de koelkast rusten.



3

Haal het deeg uit de koelkast en snijd het met een mes doormidden.

Rol beide stukken deeg uit tussen 2 vellen bakpapier totdat het circa 3mm dik is.

Laat de twee stukken deeg terug in de koelkast rusten voor ongeveer 10 minuten (idealiter 1 uur).



4

Haal de twee stukken deeg uit de koelkast.

Steek met behulp van een ronde vorm met een diameter van 6cm de koekjes uit de eerste plak deeg.

Leg ze op een bakplaat met bakpapier.

Herhaal bovenstaande met het tweede stuk deeg.

Steek vervolgens met behulp van kleinere vormpjes met verschillende vormen de binnenkant van de koekjes uit.

Bak de koekjes middenin de oven gedurende 8 à 10 minuten op 180°C gaar.

Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen.

5

Voeg met behulp van een spuitzak 8g Nutella[®] toe op elk volledig koekje.

Leg erna het koekje met het venstertje erop.

Druk zachtjes aan zodat de Nutella[®] een beetje door het venstertje komt.

