

RECEPT

Frollinikoekjes gevuld met Nutella®

Gemiddeld

2 h 40 min



INGREDIËNTEN

Voor 10 porties

150 g zachte boter

75 g bloedsuiker

150 g bloem

3 hardgekookte eidooiers

75 g aardappelzetmeel of maïszetmeel

1 vanillestokje

Een snuifje zout



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

BEREIDING



1

Kook de eieren tot ze hard zijn. Laat ze afkoelen en verwijder de eidooiers.

Meng in een andere kom de poedersuiker met de bloem en het aardappelzetmeel of het maïszetmeel.



2

Snijd het vanillestokje in de lengte door met een mes en schraap de zaadjes eruit.

Kneed de zachte boter met de poedersuiker, de bloem, het aardappelzetmeel of het maïszetmeel, de eidooiers, de vanillezaadjes en het snuifje zout tot een gelijkmatig mengsel, zonder te lang door te kneden.



3

Snij het deeg met een mes in twee en rol elk stuk uit op een vel bakpapier tot een dikte van 5 mm.

Dek de 2 lagen af en laat ze een aantal uren (het liefst de hele nacht) rusten in de koelkast.



4

Haal de 2 lagen uit de koelkast.

Snij met een ronde koekjesvorm met een doorsnee van 7 cm koekjes uit de ene laag voor de onderkant van de koekjes.

Snij met een dezelfde koekjesvorm koekjes uit de tweede laag voor de bovenkant van de koekjes.

Snij met een paar kerstmiskoekjesvormen een gat in het midden van elk koekje uit de 2e laag.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier op het middelste rooster van de oven en bak ze op 180°C gedurende 8-10 minuten.

Laat de koekjes buiten de oven afkoelen.



5

Vul een spuitzak met Nutella[®], bedek hiermee de koekjes zonder gat en leg vervolgens de koekjes met het gat er bovenop zodat de Nutella[®] een beetje uit het gat in het midden komt (reken 15 g Nutella[®] voor elk koekje).

Bestrooi de bovenkant met bloedsuiker.