

# Koekjes met Nutella®

Gemiddeld

30 min



## INGREDIËNTEN

**VOOR 6-8 PERSONEN**

350 g bloem

130 g amandelmeel

120 g bruine suiker

Een snuifje zout (1/8 en 1/16 theelepel)

3 eierdooiers

200 g koude boter

50 g geraspte pure chocolade

15 g Nutella® per koekje

## METHODE

**1**

Verwarm de oven voor op 190 °C en strooi bloem op je aanrecht.

**2**

Doe de bloem, amandelmeel, suiker, zout, 3 eierdooiers en stukjes koude boter bij elkaar op het aanrecht of in een kom.

**3**

Kneed het deeg kort en meng er de geraspte pure chocolade door.

**4**

Vorm rolletjes die twee vingers breed zijn en laat ze 30 minuten in de koelkast staan. Haal ze eruit en snijd ze in tot één vinger breed.

**5**

Spreid de koekjes uit op een vel bakpapier, druk ze aan met je duim en bak ze 10-12 minuten.

**6**

Gebruik 1/2 el NUTELLA® voor de topping.

**Deel het recept met de hashtag  
#nutellarecept**