

# Hartvormige koekjes volgens Nutella®

Makkelijk

40 min



## INGREDIËNTEN

### VOOR 15 PORTIES

1 ei

250 g bloem

135 g boter

100 g suiker

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

15 g Nutella® per koekje

## METHODE



- 1 Meng in een kom de boter met de suiker. Voeg het ei toe en beetje bij beetje de gezeefde bloem.



- 2 Laat het beslag een paar uur rusten in de koelkast. Rol het deeg op een schone ondergrond uit tot een dikte van ongeveer 3 mm.



- 3 Gebruik deegvormpjes in de vorm van een hart om verschillende koekjes te maken.

**4**

Bak ze 15 minuten in een voorverwarmde oven op 190°C op bakpapier.

**5**

Laat de koekjes afkoelen en versier ze met Nutella® (15 g per portie).

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