

RECIPE

# Kattentongen met Nutella®

Gemiddeld

45 min



## INGREDIËNTEN

VOOR 10 PORTIES

25 g zachte boter

12 g suiker

1 eiwit

30 g gezeefde bloem

120 g Nutella®



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

## BEREIDING



1

Verwarm de oven op 200 °C.

Meng de zachte boter met de suiker in een kom.

Spatel de gezeefde bloem en het eiwit door dit mengsel.



2

Leg een vel bakpapier op een bakplaat.

Schep het beslag van de kattentongen in de sjablonen op het bakpapier.



3

Herhaal deze handeling met de verschillende sjablonen en laat voldoende plaats tussen de koekjes.

Zet de plaat in het midden van de oven en laat ongeveer 3-4 minuten bakken (tot de randen goudgeel kleuren).

**4**

Laat afkoelen.

Breng met een spuitzak 3 g Nutella<sup>®</sup> aan op elk koekje. Dek af met dezelfde vorm en druk zachtjes aan.

Werk de rest van de koekjes op dezelfde manier af.

Serveren ... en smullen maar!