RECIPE

Dubbele sensatiekoekjes met Nutella®

Gemiddeld | 4 h 0 min

INGREDIËNTEN

Voor 20 porties

150 g Nutella®

suikerparels om te versieren

Voor de hazelnootcakejes:

5 eidooiers

3 eieren

150 g kristalsuiker

50 g aardappelzetmeel of maïszetmeel

Des noisettes concassées

50 g patentbloem

100 g hazelnootmeel

50 g boter

1 vanillestokje

een snuifje zout

Voor het hazelnootzanddeeg:

90 g patentbloem

35 g hazelnootmeel

75 g boter

50 g bloemsuiker

1 eigeel

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

BEREIDING

1

- **Voor het hazelnootzanddeeg:**

Meng alle ingrediënten door elkaar.

Rol het deeg tussen 2 lagen bakpapier.

Laat 2 uur koelen in de koelkast.

2

Terwijl u het hazelnootzanddeeg laat rusten kunt u beginnen met het maken van de cakejes:

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

Klop de 5 eidooiers en de 3 hele eieren samen met de suiker, het zout en de vanillezaadjes.

Meng in een andere kom de patentbloem en het aardappelzetmeel of het maïszetmeel en voeg daarna het hazelnootmeel toe.

Meng het bloemmengsel voorzichtig met het eimengsel.

3

Smelt de boter.

Voeg eerst een beetje gesmolten boter toe aan het bloem- en eimengsel en doe vervolgens alle boter erbij.

4

Doe het mengsel voor de cake in een bakplaat of een ingevette cakevorm.

Bak op 180°C gedurende ongeveer 15 minuten.

5

Haal de cake uit de oven. Snij de cake in vierkantjes van 4,5 cm x 4,5 cm wanneer deze is afgekoeld.

6 Haal het hazelnootzanddeeg uit de koelkast en snij er vervolgens stervormige koekjes uit.

7 Bestrijk de sterren met geklopte eidooier.

Strooi de gehakte hazelnoten er overheen.

Bak op 180°C voor ongeveer 8-9 minuten.

8 Combineer een cakeje met een koekjesster. Doe hiervoor 7 g Nutella ® ertussen om de 2 delen aan elkaar te plakken. Herhaal dit met de rest van de koekjes.

Versier de punten van de sterren met een beetje Nutella® en suikerparels.