

RECEPT

Amandelzandgebak met Nutella®

Makkelijk

3 h 0 min



INGREDIËNTEN

Voor 30 porties

250 g koude boter in blokjes gesneden

125 g bloedsuiker

300 g patentbloem

125 g gemalen amandelen

5 g fijn zout

150 g Nutella®

Suikerparels om te versieren



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

BEREIDING



1

Zeef de patentbloem samen met de bloedsuiker.

Voeg de gemalen amandelen en het zout toe.

Doe de boter erbij en meng zonder te lang te mixen.



2

Rol het deeg uit op een vel bakpapier tot een dikte van $\frac{1}{2}$ cm.

Dek af met een plasticfolie en laat het deeg 2 uur rusten in de koelkast.



3

Snijd kerstvormpjes (kerstbomen, sneeuwpoppen, sterren, ballen enz.) uit het deeg.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier op het middelste rek van de oven en bak ze op 180° tot de koekjes goudbruin kleuren (ongeveer 15 minuten).

**4**

Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen.

Versier daarna elk koekje met 5 g Nutella® met behulp van een spuitzak. Als u dat wilt, kunt u een paar suikerparels aanbrenge