Hazelnoot koekjes

Wat heb je nodig

200 gram boter (koud)
250 gram bloem
100 gram suiker
100 gram hazelnoten
1 theelepel bakpoeder
3 eetlepels water (ijskoud)
1 snufje zout

Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de hazelnoten in de koekenpan.
Rooster de hazelnoten al omscheppend 5 minuten.
Zet de kookplaat uit en doe de hazelnoten in een schaaltje.

Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem met het bakpoeder en het zout in de zeef.
Roer alles door de zeef.
Hak de hazelnoten in de blender tot grove korrels.

Snijd de boter in kleine stukjes.
Doe de boter in een andere beslagkom.
Doe de bloem bij de boter in de beslagkom.

Doe de gehakte hazelnoten erbij.
Doe de suiker er ook bij.
Kneed het met de hand tot een deeg.

Doe 1 eetlepel water bij het deeg en kneed het er door.
Doe de 2e lepel water er ook bij en kneed het er ook door.
Met de 3e lepel water doe je hetzelfde.
Als het te droog is, dan doe je er nog 1 lepel water bij.

Verpak het deeg in huishoudfolie en leg het ½ uur in de koelkast.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat en zet de oven op 170 graden.
Haal het deeg uit de koelkast en haal de folie eraf.
Verdeel het deeg in 30 gelijke stukjes en rol er balletjes van.

Leg de deegballetjes op de bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 20 minuten.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.
Heb je deegballetjes over, bak die hierna.