

Hazelnootmeel koekjes

Wat heb je nodig

100 gram bloem
125 gram hazelnoten (of 125 gram hazelnootmeel)
125 gram boter (zacht)
60 gram lichte basterdsuiker
1 snufje zout
bloem voor op het werkblad



Doe de hazelnoten in een hakmolen of blender.
Hak de hazelnoten tot hazelnootmeel.
Dit duurt ongeveer 2 tot 3 minuten.



Doe de bloem en de basterdsuiker in een beslagkom.
Doe het zout en het hazelnootmeel erbij.
Doe de boter er ook bij.



Kneed met de hand de roomboter er door.
Kneed tot een samenhangend deeg.
Maak een bal van het deeg.
Zet de beslagkom met het deeg, een ½ uur in de koelkast.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat en zet de oven op 180 graden.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Haal het deeg uit de koelkast.
Rol kleine balletjes van het deeg.



Leg de balletjes op de bakplaat.
Hou voldoende ruimte tussen de balletjes.
Druk de balletjes plat.



Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 15 minuten.
Laat ze niet te donker kleuren.
Laat de koekjes helemaal afkoelen op de bakplaat.
De koekjes moeten nog hard worden en dit gebeurt bij het afkoelen.