

# Walnoten koekjes

## Wat heb je nodig

180 gram bloem  
150 gram boter (zacht)  
100 gram suiker  
175 gram walnoten

1 ei  
1 theelepel vanillesuiker  
1 snufje zout



Snijd de walnoten in stukjes.  
Ze hoeven niet heel klein te zijn.  
Breek het ei in een kopje.



Doe de boter en de suiker in een beslagkom.  
Doe het zout en de vanillesuiker er ook bij.  
Klop met de mixer alles door elkaar.  
Dit duurt ongeveer 3 minuten.



Doe het ei in de beslagkom.  
Klop het goed door elkaar met de mixer.  
Doe de bloem er ook bij.  
Klop de bloem er ook door, doe dit kort.



Doe de gehakte walnoten erbij.  
Kneed de walnoten er door, doe dit met de hand.  
Verdeel het deeg in twee delen.  
Maak er twee rollen van 5 cm dik van.



Verpak de rollen in plastic folie.  
Leg ze minstens 1 uur in de koelkast.  
Bekleed twee bakplaten met bakpapier.  
Zet de oven op 175 graden.



Haal één rol uit de koelkast en haal de plastic folie eraf.  
Leg de rol op een snijplank.  
Snijd er plakjes af van 1 cm dik.  
Leg de plakjes op de bakplaat, met voldoende afstand.



Zet de bakplaat in de oven en bak ongeveer 13 minuten.  
Haal de bakplaat uit de oven en laat de koekjes 3 minuten liggen.  
Laat ze verder afkoelen op een taartrooster.  
Bak van de andere rol, koekjes op dezelfde manier.