

Zoete Nutella koekjes

Wat heb je nodig

135 gram Nutella
60 gram suiker
130 gram zelfrijzend bakmeel
1 ei



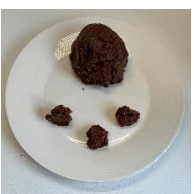
Zet de oven op 175 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek het ei in een kopje.



Doe de suiker en de Nutella in een beslagkom.
Doe het zelfrijzend bakmeel erbij.
Doe het ei er ook bij.



Roer het door elkaar met een houten lepel.
Kneed het met de hand tot een soepel deeg.
Vorm een bal van het deeg.



Verdeel het deeg in gelijke stukjes.
Rol er balletjes van.
Leg de balletjes op de bakplaat.



Druk de balletjes plat met de achterkant van een lepel.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 9 minuten gaar.



Haal de bakplaat uit de oven.
Laat de koekjes 2 minuten op de bakplaat liggen.
Haal de koekjes met een spatel van de bakplaat af.
Leg ze op een taartrooster en laat ze verder afkoelen.

