

Brosse hazelnoot koekjes

Wat heb je nodig

125 gram hazelnoten
125 gram boter (koud)
100 gram volkoren meel
60 gram lichte basterdsuiker



Zet de oven op 160 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Leg de hazelnoten op de bakplaat en zet de bakplaat in de oven.
Rooster de hazelnoten ongeveer 10 minuten.
Laat de hazelnoten afkoelen op een bord.



Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe 100 gram hazelnoten in de hakmolen of blender.
Maal ze heel fijn, tot meel.
Hak de rest van de hazelnoten met een mes tot korrels.



Hang een zeef boven een beslagkom.
Roer het volkorenmeel door de zeef.
Doe de basterdsuiker en de fijngemalen hazelnoten erbij.
Meng alles goed door elkaar met een garde.



Doe de boter in de beslagkom.
Snijd de boter met 2 messen in kleine stukjes.
Knead alles goed door elkaar.
Maak van het deeg een bal.



Strooi de gehakte hazelnoten over het deeg.
Knead het er goed doorheen.
Verdeel het deeg in ongeveer 20 stukjes.
Draai er balletjes van.



Leg de balletjes op de bakplaat.
Hou ruimte tussen de balletjes, ze lopen nog iets uit.
Druk de balletjes een beetje plat.
Dit gaat handig met de achterkant van de lepel.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes 10 tot 15 minuten.
De koekjes zijn goed als de randen lichtbruin kleuren.
Laat de koekjes helemaal afkoelen op de bakplaat.