

Hazelnootkoekjes

(12-15 stuks)

Oven: 180 °C – 15 minuten

Ingrediënten:

- 125 g hazelnootmeel
- 60 g lichte basterdsuiker
- 100 g bloem
- 125 g boter
- koekkruiden
- ev. dessertlepel sesamzaad
- snufje zout



Bereiding:

- Bekleed een bakplaat met wat bakpapier. Leg de hazelnoten op de bakplaat. Doe de bakplaat met de hazelnoten erop in de oven. Verwarm de oven voor op 180 C. Doe dit terwijl de hazelnoten al in de oven zitten. Laat de hazelnoten 12 minuten in de oven staan terwijl de oven aan het voorverwarmen is.
- Doe de hazelnoten in een keukenmachine die kan malen of hakken. Hak de hazelnoten tot een korrelig fijn poeder.
- Doe het poeder in een kom samen met de boter, bloem, koekkruiden, sesamzaad, suiker en het snufje zout en mix goed door.
- Maak kleine bolletjes, leg ze op de bakplaat, en druk ze plat.
- Bak de koekjes in de op 180 C voorverwarmde oven in 15 minuten of totdat er mooie goudbruine randjes zijn ontstaan.
- Laat de koekjes even op de bakplaat liggen om iets af te koelen. Ze zijn nog zacht.
- Verplaats de koekjes naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen.