

Boterkoekjes met nougat

Voorbereiding

10 minuten

Rusttijd

1 à 2u

Bereiding

30 minuten

Ingrediënten

1 reep *amandelnougat Vital* 85g

of 10-11 kleine blokjes nougat

120g boter

120g fijne kristalsuiker

1 eidooier

75g bloem

1 theelepel bakpoeder

Moeilijkheidsgraad

*Heel gemakkelijk

Werkwijze

- ✓ Plaats de nougat een ganse nacht in de diepvriezer.
- ✓ Verpak de nougat in een plastic zak of een doek en sla hem tot kleine stukjes.
- ✓ Klop de boter met de kristalsuiker op en voeg de eidooier toe. Zeef de bloem en voeg toe.
- ✓ Meng de stukjes nougat in dit beslag.
- ✓ Kneed het beslag kort en rol het tot een dikke worst. Verpak in plastic en plaats 1 à 2u in de koelkast.
- ✓ Neem het deeg uit de koelkast en snijd in schijfjes van 1cm.
- ✓ Plaats deze op een beboterde bakplaat.
- ✓ Verwarm de oven op 140°C en bak de koekjes gedurende ongeveer 25 à 30 minuten.
- ✓ Let op dat ze niet verbranden!

