

Snelle hazelnoot-chocolade koekjes / Easy Peasy Hazelnut-Chocolate Cookies



Boodschappenlijstje

125 gram hazelnoot/chocoladepasta (bijv. Nutella)

60 gram zelfrijzend bakmeel

poedersuiker, naar smaak

Zo maak je snelle hazelnoot-chocolade koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kneed de hazelnootpasta met het zelfrijzend bakmeel goed door elkaar.

Maak er 8 tot 10 balletjes van en leg ze op een bakplaat met bakpapier er op.

Druk de balletjes iets plat en bak in 10 tot 12 minuten gaar.

Laat de koekjes eerst iets afkoelen op de bakplaat.

Verhuis de koekjes dan naar een rooster, om helemaal af te koelen.

Bestuif de hazelnoot-chocolade koekjes licht met poedersuiker

Snelle hazelnoot-chocolade koekjes / Easy Peasy Hazelnut-Chocolate Cookies



Shopping list

125g hazelnut/chocolate spread (e.g. Nutella)

60g self-raising flour

icing sugar, to taste

How to quickly make chocolate-hazelnut biscuits

Preheat the oven to 180°C

Knead the hazelnut spread with the self-raising flour well until combined.

Make 8 to 10 balls and place them on a baking tray with baking paper on top.

Flatten the balls slightly and bake them for 10 to 12 minutes.

Let the cookies cool down a little on the baking tray first.

Then move the cookies to a wire rack, to cool completely.

Dust the chocolate-hazelnut biscuits lightly with icing sugar