

Zandkoekjes

Ingrediëntenlijst	Materialenlijst
200 gr bloem	Mixer
75 gr suiker	Bakplaat met bakpapier
1 eidooier	Deegroller
1 zakje vanillesuiker	Uitsteekvormpjes
125 gr boter	
1 eetlepel koud water	

Stap 1.

Verwarm de oven op 175 graden.

Stap 2.

Doe de bloem, suiker, vanillesuiker in een kom.

Stap 3.

Voeg de boter in blokjes en de eidooier toe.

Stap 4.

kneed tot een kruimelig geheel. Voeg dan de eetlepel water toe en kneed het deeg met je handen tot een stevige bal. Is het nog erg droog, voeg dan een beetje extra water toe, is het erg plakkerig dan een beetje bloem.

Stap 5.

Wikkel het deeg in een stuk plastic folie en leg een half uurtje in de koelkast. Als het deeg koud is dan krijg je een extra knapperig resultaat en is het makkelijker te bewerken.

Stap 6.

Leg in de tussentijd al het bakpapier klaar.

Stap 7.

Haal het deeg daarna uit de folie.

Stap 8.

Bebloem een ondergrond en kneed de bal nog eens na. Snijd met een krabber de bal in 3 delen.

Stap 9.

Rol het deeg uit met een deegroller. Het deeg heeft ongeveer een centimeter dikte.

Stap 10.

Steek er met een vormpje vormen uit en leg deze op een bakplaat met bakpapier. Laat wat ruimte tussen de koekjes.

Stap 11.

Schuif de bakplaat met de zandkoekjes in het midden van de oven en bak deze 15 minuten.

Stap 12.

Zijn de koekjes goudbruin, dan kun je deze eruit halen. Laat ze nog even afkoelen want ze zijn heet!