**Zandkoekjes bereiden**

**Wat moet je weten?**

* Zandkoekjes zijn platte, eenvoudige koekjes.
* Ze heten zandkoekjes, omdat ze zanderig aanvoelen in je mond.
* Om het deeg goed te kunnen kneden gebruik je koude boter.
* Ook je handen moeten koud zijn.
* Bij het kneden met warme boter en handen wordt het deeg erg plakkerig.

**Welke gereedschappen heb je nodig?**

* Weegschaal (blijft op afweegtafel staan)
* Mes
* Eetlepel (el)
* Bord
* Kom
* Folie
* Koelkast
* Snijplank
* Uitsteek vormpjes (3 per groepje)

**Ingrediënten:**

* Bloem
* Suiker
* Vanillesuiker
* Zout
* Boter

**Bereidingswijze:**

1. Doe 150 g bloem, 50 g suiker, 1 afgestreken el vanillesuiker en een mespuntje zout in een kom.
2. Voeg 100 g koude boter in kleine blokjes toe.
3. Kneed alles met schone, koude handen tot een soepele bal (laat controleren door de docent).
4. Leg de deegbal in de kom en doe er folie overheen.
5. Zet de kom met deegbal in de koelkast.
6. Spoel alle gereedschappen en materialen voor en zet deze aan de kant van de kookplaat.
7. Leg een snijplank klaar en haal uitsteekvormpjes bij de docent.
8. Rol de deegbal uit tot een plak van ongeveer ½ cm dikte.
9. Steek de vormpjes uit.
10. Kneed het deeg weer tot een bal, rol het weer uit en steek er weer vormpjes uit.
11. Herhaal punt 10 tot al het deeg op is.
12. Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier.
13. Bak de koekjes 20 minuten in een oven van 175⁰C.
14. Afwassen en opruimen.