

Zandkoekjes maken

Nodig:

- 250 gram zachte boter
- 150 gram poedersuiker
- 15 gram vanillesuiker
- 3 gram zout
- 270 gram bloem

Doen:

1. Doe alle ingrediënten in
2. Kneed alles tot het goed gemengd is en vorm er dan een bal van
3. Verpak de bal in plastic folie
4. Laat het deeg ong. een uur in de koelkast
5. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad
6. Steek er vormpjes mee (rondjes 4cm doorsnede zijn het handigst)
7. Bak de koekjes 15 min. in een voorverwarmde oven op 170°C

Heel veel eetplezier