

Zandkoekjes

Ingrediënten: 100g koude boter, 125g bloem (+extra voor het uitrollen), 2,5g bakpoeder, 100g suiker, 1 eierdooier

		1) Verwarm de oven voor op 170°C (elektrische oven)
		2) Snijd de boter in kleine stukjes.
		3) Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom.
		4) Voeg de suiker, een snufje zout, de eierdooiers en de boter toe.
		5) Meng met een pollepel, mixer of koele hand snel tot een stevig deeg (niet te lang mengen). Pak het deeg in folie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.
		6) Bestuif het werkblad met een beetje bloem en rol het deeg uit tot een plak van ongeveer een halve centimeter dik.
		7) Druk met steekvormpjes figuren uit het deeg en leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat. Vouw de deegrestjes op elkaar en doe hetzelfde
		8) Bak de koekjes in de voorverwarmde oven 15 tot 20 minuten lichtbruin. Laat de koekjes afkoelen.