

Recept Zandkoekjes

Aantal personen: 1

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Bloem	80 gram
Koude margarine	60 gram
Basterdsuiker	40 gram
Zout	1/4 theelepel
margarine om in te vetten	klontje
Bloem om uit te rollen	-

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Verwarm de oven voor op 175 °C.	Oven	-
2	Vet het bakblik in of gebruik bakpapier.	Bakblik/bakpapier	2 minuten
3	Doe alle ingrediënten in een kom.	Kom	1 minuut
4	Snij de margarine met 2 messen in kleine stukjes.	2 messen, snijplank	2 minuten
5	Was je handen met koud water en kneed de ingrediënten met koele handen snel tot een samenhangend deeg.	Gootsteen	5 minuten
6	Leg het deeg als het te zacht is eventueel een 1/2 uur afgedekt in de koelkast.	Een materiaal om het deeg af te dekken	(30 minuten)
7	Stuif een klein beetje bloem op het werkblad (niet te veel!) en rol het deeg uit met een deegroller tot een plak van 1 á 2 cm dik.	Deegroller	5 minuten
8	Steek met een uitsteekvorm koekjes uit het deeg of snijd het deeg in mooie vierkante vormpjes. Je kunt ook kleine balletjes draaien van het deeg en deze plat duwen op de bakplaat.	Uitsteekvorm of mes en snijplank.	10 minuten
9	Leg de koekjes op de bakplaat en bak ze in 20-25 minuten gaar.	Bakplaat, oven	25 minuten
10	Laat de koekjes even afkoelen en maak ze los van de bakplaat.		5 minuten
11	Laat de koekjes uitdampen op een rooster (de koekjes worden pas hard na het afkoelen).	Rooster	5 minuten
Totale tijd			60- 90 minuten