

# Lekkere zandkoekjes.



## **Stap 1: Het deeg maken**

<b>Ingrediënten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 125 g bloem</li><li>- 75 g boter</li><li>- 50 g bloedsuiker</li><li>- 1 eidooier (eigeel)</li><li>- snuifje zout</li></ul>	<b>Materiaal:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Een kom (om het deeg in te mengen)</li><li>- Een weegschaal</li><li>- Een soeplepel</li><li>- Een koffielepel</li><li>- Een bord</li><li>- Vershoudfolie</li></ul>
---	--

1. Zet alle benodigdheden klaar. Weeg alles zorgvuldig af!
2. Doe de bloedsuiker en de boter in een kom. Meng met de soeplepel tot je een mooi mengsel krijgt.
3. Doe er de eidooier bij en meng opnieuw tot je een mooi mengsel hebt.
4. Doe er ook een snuifje zout bij.
5. Doe er beetje bij beetje de bloem bij.  
Telkens 2 koffielepels en meng met de soeplepel.
6. Doe het deeg op een bord en kneed tot je een mooie bol kan maken.
7. Neem een stukje vershoudfolie en leg de bol er op. Maak de bol plat, plooi de folie dicht en leg het deeg in de koelkast.
8. Was alles wat je gebruikt hebt af, ruim ook alles op en veeg de tafel af.

## **Stap 2: Koekjes bakken**

<b>Dit heb je nodig:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Een kommetje met 2 soeplepels bloem.</li><li>- Een deegrol</li><li>- Een vork</li><li>- Wat vormpjes</li><li>- Een stuk bakpapier, zo groot als de bakplaat.</li></ul>
---

1. Strooi een beetje bloem op de tafel. Doe ook een beetje bloem op de deegrol.
2. Rol het deeg zachtjes uit tot ongeveer 3 mm dikte.
3. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Dit zorgt ervoor dat de vormpjes niet zullen uitlopen tijdens het bakken.
4. Haal de vormpjes voorzichtig uit het deeg en leg ze op het bakpapier.
5. De koekjes moeten nu 6 minuten bakken op 180°.