

ZANDKOEKJES



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 10 zandkoekjes

- 250 gram bloem - 125 gram boter - 100 gram suiker - 1 theelepel bakpoeder - 1 ½ theelepel vanille-extract - 1 Ei

1. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom en selecteer het programma DEEG/TAART.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Wikkel de deegbal in plasticfolie en laat deze ten minste 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg met een deegroller uit op een met bloem bestrooid werkblad tot 0,5 cm dikte.
4. Steek met een uitsteekvorm de koekjes uit en leg deze vervolgens op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak de koekjes in 10 à 15 minuten goudbruin.

Cook Expert ■