



Zandkoekjes

Deze kan je personaliseren met de koesterstempel of met een andere stempel die betekenisvol is. Dit zijn koekjes die je ook tijdens de wandeling, fietstocht,... kan meenemen om samen te eten.

Wat heb je nodig?

225g ongezouten roomboter
150g witte suiker
1 pakje vanillesuiker
1 eidooier
280g bloem
snuifje zout

Hoe ga je aan de slag?

Mix de boter, suiker en vanillesuiker tot een romig geheel. Voeg de eidooier toe en mix opnieuw tot deze is opgenomen. Voeg de bloem en het zout toe en kneed het deeg tot een stevig koekdeeg. Wikkel het deeg in folie en leg het voor minstens een uur in de koelkast. Na het rusten kan je het deeg uitrollen en hier ronde koekjes uit steken. Leg de ronde koekjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Best leg je de uitgestoken koekjes nog 15 minuutjes in de koelkast alvorens de koesterstempel erin te drukken. Bak de koekjes ongeveer 15 minuten op 180 graden.

