


# Zandkoekjes

ongeveer 40 porties

 eenvoudig

 tot 15 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het deeg:

1 bereiding voor Zandkoekjes  
225 g zachte boter

## De voorbereiding:

Bedek de bakplaat met bakpapier.

- 1 De bereiding van het deeg:  
Roer de boter zacht in een beslagkom en voeg de deegmix toe.
- 2 Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.



- 3 Verdeel het deeg in 3 gelijke delen.
- 4 Bestuif het aanrecht met bloem en rol van elk deel een deegrol van 20 cm. Leg deze ca. 15 min. in de koelkast.

- 5 Verwarm ondertussen de oven voor:

**Elektrische oven: 170 °C**

**Heteluchtoven: 150 °C**

**Baktijd: 15 - 20 minuten**

- 6 Snijd daarna de deegrollen in gelijke plakjes (dikte ca. 1 cm), en leg ze op de bakplaat met een tussenruimte van ca. 3-5 cm.



- 7 **Het bakken:**

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de koekjes in 15-20 min. gaar en lichtbruin.

De koekjes zijn zacht als ze uit de oven komen. Laat afkoelen.