



Zandkoekjes

Wat heb je nodig?

- ✿ Werkblad zandkoekjes
- ✿ 125 gram boter (koud en in blokjes)
- ✿ 1 Ei (alleen het eigeel)
- ✿ 200 gram bloem
- ✿ 75 gram suiker
- ✿ Noten, rozijnen of fruit



Hoe maak je dit?

1



Mix met een mixer de boter, de bloem, het eigeel en de suiker. Gooi het op een plank en kneed het tot een bol.

2



Leg de bol minimaal een uur in de koelkast.

3



Gooi wat bloem op de snijplank, op de deegroller en op de bol deeg. Rol plat tot ongeveer een halve centimeter.

4



Knip de vormen uit het werkblad en gebruik ze als vorm voor de koekjes. Snij ze uit het deeg.

5



Versier de koekjes met noten, rozijnen of andere lekkere dingen! Bak de koekjes 15 minuten op 180 graden.



*Heb je dit recept gemaakt? Maak er een foto van en mail deze naar: zininzappelin@avrotros.nl
Zo maak je kans op een Zin in Zappelin cadeautje!

