

Blok	Deeg (les 2)
Recept	Zandkoekjes
Doel	Als je zandkoekjes wil maken dan zal je deeg moeten kneden met je handen.
Filmpje	https://www.ah.nl/allerhande/video/R-V1324708/eieren-splitsen

Ingrediënten voor 20 koekjes	Benodigdheden
225 gram ongezouten roomboter	Mixer
150 gram witte basterdsuiker	Beslagkom
8 gram vanillesuiker	Lepel
1 eidooier (eigeel)	Weegschaal
280 gram bloem	Kommetjes
Snuf zout	Plastic zakje
	Bakplaat
	Bakpapier
	Vork

	Stappenplan	Check
1.	Mix de boter, suiker en vanillesuiker tot een romig geheel.	
2.	Splits het ei boven een kommetje → je hebt alleen het eigeel nodig.	
3.	Voeg het eigeel aan het boter- en suikermengsel toe en mix dit door elkaar.	
4.	Voeg als laatste de bloem en zout toe en kneed (met je handen) het deeg tot een stevig koekdeeg.	
5.	Doe de deegbal in een plastic zakje en doe het deeg 15 minuten in de vriezer → de boter stijft weer op waardoor het deeg makkelijker uit elkaar te halen is.	
6.	Pak een bakplaat en leg hier bakpapier op → het papier mag niet over de randen van de plaat komen, dit kan vlam vatten.	
7.	Draai balletjes van het deeg (ongeveer gelijke grootte).	
8.	Leg de balletjes deeg op de bakplaat en druk ze (met een vork) een beetje plat.	
9.	Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten op 180 °C of tot de randjes goudbruin kleuren.	
10.	Laat de koekjes een paar minuten afkoelen op de bakplaat, draai ze daarna om zodat ze verder kunnen afkoelen.	

