

# Zandkoekjes

## Ingrediënten

- 480 gram bloem
- 360 gram boter
- 240 gram basterdsuiker
- 4 x iets ei
- 4 x iets zout
- De verhouding bloem:boter:suiker moet 4:3:2 zijn.

## Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Doe de bloem, de in kleine stukjes gesneden (op kamertemperatuur) boter, de suiker, het ei en het zout in een mengkom.
3. Kneed dit alles tot één deegbal.
4. Laat eventueel even rusten in de koelkast.
5. Rol het deeg uit en vorm er met een koekjesuitsteker koekjes van (of rol het uit tot een rechte deeglap) en leg die op een ingevette bakplaat.
6. Bestrijk dit eventueel met geklopt ei en strooi er eventueel grove suiker overheen.
7. Plaats dit midden in de oven, gedurende 10 à 20 minuten.
8. Laat de koekjes afkoelen op een rooster, als de koekjes van de bakplaat komen, zijn ze nog erg zacht.