



## Zandkoekjes

Eenvoudige, botterige zandkoekjes met een lichte vanillesmaak. Snel gemaakt en heerlijk bij een kop koffie of thee.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>12'</b>	<b>24</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

125 gr boter  
125 gr fijne suiker  
200 gr bloem  
1 zakje vanillesuiker  
1 kl bakpoeder

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht 180 °C).

2. Smelt de boter in een steelpan op matig vuur en laat ze lichtjes bruinen. Giet over in een kom en laat volledig afkoelen.
3. Voeg de suiker, vanillesuiker, bloem en het bakpoeder toe aan de afgekoelde bruine boter. Kneed alles tot een samenhangend deeg.
4. Rol kleine bolletjes van het deeg, ongeveer ter grootte van een knikker, en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk ze lichtjes plat met de palm van je hand of een vork.
5. Bak de koekjes in 10 tot 12 minuten goudbruin. Laat ze kort afkoelen op de bakplaat voor ze te verplaatsen, want ze zijn breekbaar wanneer ze warm zijn.

#### **Tip**

Zorg dat de bruine boter volledig afgekoeld is voor je de andere ingrediënten toevoegt, anders smelt de suiker en krijg je een te plakkerig deeg.

Bewaar de afgekoelde koekjes in een goed afgesloten blik, dan blijven ze minstens een week krokant.

#### **Lekker met**

Lekker bij een kop koffie of een glas koude melk.

#### **Dranktip**

Serveer met een sterke zwarte koffie of een aromatische Earl Grey thee.