

## Basisrecept zandkoekjes / Basic Dutch shortbread



### **De boodschappen**

120 gram zachte boter, in blokjes

80 gram witte basterdsuiker

160 gram bloem

een mespuntje zout

1 vrije uitloop bio-eierdooier, geklopt  
extra bloem om te bestrooien

1 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt

### **Zo maak je zandkoekjes**

Mix de boter met de suiker romig.

Klop het meel en het zout door het mengsel.

Mix de losgeklopte eierdooier er door.

Kneed het deeg snel glad met de hand.

Pak het deeg in transparantfolie en leg het 30 minuten in de ijskast.

### **Verwarm de oven voor op 175°C**

Rol het deeg uit tot 1 cm dikte, steek er cirkels uit en bestrijk ze met losgeklopt ei.

Leg de cirkels op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak de koekjes in +/- 15 minuten goudbruin.

**Deze zandkoekjes zijn erg lekker, ze verdwijnen gewoon waar je bij staat!**

## Basisrecept zandkoekjes / Basic Dutch shortbread



### **Ingredients**

120g soft butter, in cubes

80g soft white sugar

160g plain flour

a dash of salt

1 free range organic egg yolk, beaten  
extra flour, to sprinkle

1 free range organic egg, beaten

### **How to make Dutch shortbread**

Mix the butter and sugar creamy.

Add the flour and salt to the mixture.

Beat in the lightly beaten egg yolk.

Quickly knead the dough by hand until smooth.

Place the dough wrapped in cling film for 30 minutes in the fridge.

### **Preheat the oven to 175°C**

Roll the dough to 1 cm thickness, cut out circles and brush them with the beaten egg.

Place the circles on a baking tray covered with waxed paper

Bake the cookies in approximately 15 minutes golden brown.

Allow the cookies to cool on the paper on a wire rack.

**These cookies taste so good, they disappear before your eyes!**