BOTER- OF ZANDKOEKJES (basisrecept)

Ingrediënten

- 200 g boter op kamertemperatuur
- 200 g fijne kristalsuiker
- 1 ei
- ½ tl vanille extract
- 400 g tarwe bloem (wit)
- 1 snuifje zout
- uitstekers voorkoekjes

Werkwijze

1. Doe de boter en suiker in de beker en klop los.
   1 min / snelheid 4
2. Voeg het ei en vanille extract toe en meng.
   20 sec / snelheid 4
3. Voeg de bloem en het snuifje zout toe en meng tot een mooi deegje.
   1 min / snelheid 4
4. Haal het deeg uit de beker. Kneed even door. Verdeel het deeg in 2 en verpak in folie. Laat dit minimaal vier uur (of 1 nacht) rusten in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 180 graden (boven- en onderwarmte). Rol een deel van het deeg uit tussen 2 vellen plastic-folie. (dikte 5 mm) Dit is zeer handig. Je hebt geen probleem met deeg dat aan je werkblad blijft kleven. Steek de koekjes. Uit en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak de grote koekjes gedurende ongeveer 12-14 minuten af.
6. Laat de koekjes afkoelenen en bewaar ze in een koekendoos.

Marian Le Clef * Thermomix Advisor * ✆ 0496 622 511 * ✉ info@bakkenmetmarian.be
www.bakkenmetmarian.be

TIPS:

- Je kan de koekjes eventueel nog versieren met royal icing of chocolade.
- Bewaar de koekjes in een koektrommel (3-4 weken). Het deeg kan je 1 week bewaren in de koelkast of wel 3 maanden in de vriezer.
- Verpak de koekjes in een mooi zakje en geef ze cadeau! ***Bakken is liefde geven!***