



Uit oma's keuken

Originele zandkoekjes van oma

6 Porties

 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g tarwebloem
-  150 g roomboter
-  100 g kristalsuiker
-  snufje zout
-  1 el kristalsuiker

Benodigdheden: folie, bakpapier en bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg folie klaar en bestrooi deze met suiker.
3. Snijd de boter in stukjes.
4. Kneed de bloem met de boter, suiker en zout kort tot een korrelig mengsel.
5. Voeg zo min mogelijk water toe en kneed tot het deeg samenhangend is.
6. Bestrooi het werkvlak met suiker en maak een worst van circa 24 cm lang van het deeg.
7. Rol de worst door de suiker.
8. Leg de worst op de folie en rol de folie om het deeg heen.
9. Leg dit vervolgens circa 1 uur in de koelkast.
10. Leg bakpapier op de bakplaat.
11. Snijd het deeg in plakjes van circa 1 cm dik en leg ze op de bakplaat.
12. Bak de koekjes in 15-20 minuten goudbruin.

BRON: [jumbo.nl](https://www.jumbo.nl)

