



Zandkoekjes

Eenvoudige, botterige zandkoekjes met een lichte vanillesmaak. Zo gebakken en heerlijk bij de koffie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	24	Koekjes

Ingrediënten

125 gr boter
125 gr suiker
200 gr bloem
1 pakje vanillesuiker
1 kl bakpoeder

Bereidingswijze

1. Laat de boter in een steelpan even lichtbruin worden en laat afkoelen.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht 180 °C).
3. Kneed de overige ingrediënten door de afgekoelde boter tot een deeg.
4. Vorm kleine balletjes en druk ze eventueel lichtjes plat.
5. Leg ze op een ingevette bakplaat en bak ze in 10 minuten goudbruin.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)