



# Het virtuele Restaurant

## Zandkoekjes



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op <u>generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>140 gr. bloem 120 gr. boter/margarine 60 gr. poedersuiker zout vanille</p>	<p>Zeef de bloem en voeg daar het zout en de vanille aan toe. Kneed de poedersuiker en de boter/margarine door elkaar en meng dit met de bloem tot een homogeen deeg. Laat het deeg in de koelkast opstijven. Rol het deeg uit tot <math>\pm 4</math> mm. en steek er met een kartelsteker rondjes uit van 4,5 cm. Leg de uitgestoken rondjes op een gesmeerde bakplaat en bak de koekjes af op <b>170° C.</b></p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)