Zandkoekjes met disco dip

Ingrediënten

200 g Boter (ongezouten roomboter)
1 snufje(s) Zout
250 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
125 g Witte basterdsuiker
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
1 Strooibusje(s) Discodip

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C).
Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

2. Zandkoekjes bakken

Snijd de harde **roomboter (200 g)** in kleine stukjes en doe deze in een mengkom. Voeg het **Koopmans Zelfrijzend bakmeel (250 g)**, **witte basterdsuiker (125 g)**, de helft van het **losgeklopte ei (0,5)** en **zout (snufje)** toe.

> ### Harde boter
> Kies bij het maken van zandkoekjes altijd voor boter uit een wikkel. Vloeibare boter is niet geschikt voor het bakken van zandkoekjes.

Kneed het geheel met de hand tot een samenhangend zandkoekjesdeeg. Draai van het deeg kleine bolletjes (ongeveer 36 stuks), leg deze op de bakplaat en druk ze iets plat.

Bestrijk de zandkoekjes met de rest van het **losgeklopte ei (0,5)** en versier ze met **Dr. Oetker Disco dip (1 strooibusje)**.

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de zandkoekjes in ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin.

> ### Zachte zandkoekjes
> Na het bakken zijn de zandkoekjes nog zacht, maar ze worden knapperig als ze afkoelen. Laat ze daarom goed afkoelen voordat je de zandkoekjes bewaart in een koektrommel.