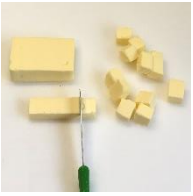
Zandtaartdeeg

Wat heb je nodig

300 gram bloem
125 gram witte basterdsuiker
200 gram boter (koud)
½ ei
1 snufje zout



Breek het ei in een kopje en klop het los.
Schenk de helft in een ander kopje en zet dat in de koelkast.
Snijd de boter in kleine stukjes.

Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe de bloem en het zout in de zeef.
Roer alles door de zeef.

Doe de suiker bij de bloem in de beslagkom.
Doe de stukjes boter erbij.

Snijd met 2 messen de boter door de bloem.
Snijd de boter tot kleinere stukjes.
Blijf snijden tot je een kruimelig deeg krijgt.

Schenk het halve geklopte ei bij het deeg.
Kneed het deeg met de handen.
Blijf kneden tot een samenhangend deeg.

Vorm een bal van het deeg.
Verpak het deeg in aluminiumfolie.
Leg het deeg een half uur in de koelkast.
Je kunt het nu gebruiken voor koekjes of taarten.