

Sablé koekjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
175 gram boter
150 gram suiker
3 eieren

1 theelepel vanille extract
1 snufje zout
1 eetlepel water
bloem voor op het werkblad



Scheid de eieren met de eierscheider.

Doe 1 eidooier in een kopje, dit is om de koekjes te bestrijken.

Doe de andere eidooiers in een ander kopje.

De eiwitten gebruik je niet, afgedekt in de koelkast bewaren.



Doe de boter en de suiker in een beslagkom.

Klop dit met de mixer in 3 minuten romig.

Doe de 2 eidooiers en het zout erbij.

Doe het vanille extract er ook bij.



Mix alles goed door elkaar en zorg dat het goed gemengd is.

Doe de helft van de bloem erbij.

Meng het goed door elkaar met een spatel.

Doe dan de rest van de bloem erbij.



Mix alles door elkaar tot een soepel deeg.

Vorm het met de handen tot een bal.

Verpak het deeg in plastic folie.

Leg het deeg 1 uur in de koelkast.



Zet de oven op 160 graden.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Doe 1 eetlepel water bij de eidooier.

Klop het los met een kleine garde of een vork.



Strooi wat bloem op het werkblad en leg het deeg erop.

Rol het deeg uit tot een lap van 4 mm dik.

Steek met een uitsteekvormpje, figuurtjes uit het deeg.

Leg de figuurtjes op de bakplaat.



Bestrijk de figuurtjes met de losgeklopte eidooier.

Zet de bakplaat in de oven.

Bak de koekjes in 15 minuten goudbruin.

Laat ze afkoelen op een taartrooster.