

## Zandkoekje Havena

### Ingrediënten

#### Deegsamenstelling

<b>Artipur Havena</b>	100%	1.000 g
Boter of margarine	60%	600 g
Fijne suiker	50%	500 g
Eidooier	30%	300 g

#### Vulling

*Cranberries, rozijnen of chocolade.*



### Werkwijze

#### Mengen

Vlindergarde	Meng de boter en suiker 3 min in 2de versnelling. Voeg nadien Artipur Havena en de eidooiers toe en meng tot een homogeen geheel.
<b>Rust</b>	Laat het deeg 24u in de koelkast opstijven. Het deeg nog even kneden en uitrollen tot de gewenste dikte. Nadien uitsteken en op goed gesmeerde bakplaten of bakpapier leggen
<b>Bakken</b>	12-15 min/200°C

