

# ZANDDEEG BR MINI PLUS



---

**Vorbereiding :** 30 min + 1 uur - **Rusttijd :** -- **Koken :** 40 min - **Materiaal :** taartvorm Ø 28-30 cm

---

## **Ingrediënten :** 1

- 250 g Patentbloem - 100 g kristalsuiker - 1 eierdooier - 140 g boter - 45 ml koud water

---

1. Doe het meel, de suiker, de in stukjes gesneden boter, de eierdooier en het water in de kom met het kneedmes.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine draaien totdat het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut). Het deeg zo nodig met de spatel neer duwen.
3. Kneed het deeg tweemaal achtereen met uw handpalm door het van u af te duwen, zodat het zonder te breken uitgerold kan worden (het mag niet te koud zijn).
4. Wikkel het in plastic folie en druk het plat. Zet het 1 uur op een koele plaats.
5. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
6. Beboter de bakvorm. Rol het deeg uit. Leg het in de bakvorm.
7. Prik met een vorm gaatjes in de deegbodem.
8. Leg vetvrij papier op de deegbodem bedekt met knikkers of met gedroogde peulvruchten (of rijst).
9. De taartbodem 20 minuten blind bakken.

