



Amandelzanddeeg

1200 g melkerijboter
500 g fijne Tiense suiker "ST"
15 g vanillesuiker
450 g verrijkt ei
500 g broyage nr5 50%
5 g zout
2000 g bloem

- Boter, suiker en vanillesuiker mengen met de haak.
- Eieren, broyage en zout bijvoegen.
- Als laatst de bloem kort onder mengen.
- Laten opstijven in de koeling.
- Uitrollen op 3 millimeter en forceren in taartvormen of ringen.
- Afbakken op 190°C. - Dit is een vetdeeg met amandelen.
- Er steeds voor zorgen dat men het deeg niet te veel bewerkt anders wordt het taai en hard na het bakken.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --