Speculaaasjes

INGREDIËNTEN:

75 GRAM BRUINE BASTERDSUIKER

AMANDELSCHAAFSEL (OPTIONEEL)

75 GRAM WITTE BASTERDSUIKER

1½ EETLEPEL MELK

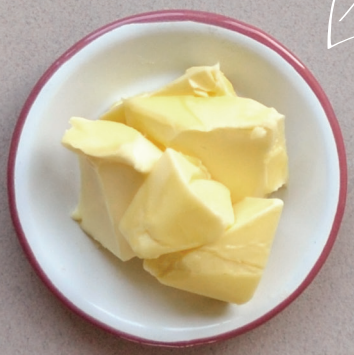
7 GRAM SPECULAASKRUIDEN, EN KRUIDNAGELPOEDER & NOOTMUSKAAT NAAR SMAAK

150 GRAM BLOEM

1 THEELEPEL BAKING SODA

UITSTEEKVORMPJES OF EEN SPECULAASPLANK

75 GRAM BOTER (OP KAMERTEMPERATUUR)



nom nom nom!

WERKWIJZE:

VERWARM DE OVEN VOOR OP 160°.
DOE ALLE INGREDIËNTEN IN EEN GROTE KOM EN KNEED ZE TOT EEN SOEPEL DEEG. LAAT HET DAARNA ONGEVEER 15 MINUTEN RUSTEN IN DE KOELKAST.
KNEED HET DEEG VERVOLGENS NOG EVEN GOED DOOR EN ROL HET UIT OP EEN GROTE PLANK.
STEEK MET DE UITSTEEKVORMPJES KOEKJES UIT HET DEEG EN LEG ZE OP EEN BAKPLAAT MET DAAROP BAKPAPIER.
STROOI ER EVENTUEEL AMANDELSCHAAFSEL OVERHEEN.
BAK DE SPECULAASJES ONGEVEER 10 TOT 15 MINUTEN IN HET MIDDEN VAN DE OVEN.