



Speculaasjes

.....

- 250g bloem
- 150g koude boter in stukjes
- 140g donkere basterdsuiker
- 1 theelepel sodiumbicarbonaat ('baking soda')
- 1½ theelepel speculaaskruiden
- 4 eetlepels melk

- Meng bloem, sodiumbicarbonaat, basterdsuiker en speculaaskruiden in een kom.
- Voeg boter en vervolgens melk toe en kneed tot een soepel geheel.
- Laat het deeg een paar uur (beter nog 1 nacht) in de koelkast opstijven.
- Bestuif met een kwastje de uitholling in de speculaasplank zorgvuldig met bloem. Druk het deeg stevig in de vormpjes en snijd wat boven de plank uitsteekt weg met een mes. Keer de plank om boven een ingevette bakplaat en 'klop' de speculaasjes uit de plank.
- Heb je geen speculaasvorm? Rol het deeg dan uit op een met bloem bestoven werkblad tot ca 0,5 cm dik en maak figuurtjes met een uitsteekvorm.
- Zorg dat de speculaasjes elkaar niet raken op de bakplaat.
- Bak de speculaasjes ca. 15 min. in een voorverwarmde oven op 170°C.
- Voor amandelspeculaasjes voeg je 50 gram geschaafde amandelen aan het deeg toe.



Kijk voor tips, informatie en recepten op: www.dille-kamille.com



#dillekamille