



Speculaas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 snuifje zout
15 gram speculaaskruiden (vahiné)
1 ei
750 gram bloem
1 eetlepel vloeibare honing
30 gram amandelpoeder
200 gram boter
500 gram cassonadesuiker
100 ml melk

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Zet de boter een uur op voorhand uit de koelkast zodat ze goed kneedbaar is.
- 3.** Meng de boter met de cassonadesuiker met de mixer tot een homogene massa.
- 4.** Voeg het zout, het ei, de honing en de melk toe. Blijf kloppen met de mixer.
- 5.** Zeef de bloem, het amandelpoeder en de speculaaskruiden over het beslag en klop verder.
- 6.** Vorm een rol van het deeg en draai in cellofaanpapier. Leg het een nachtje in de koelkast.
- 7.** Rol het deeg over het bebloemde werkblad en snij er schijfjes van +- 1,5 cm van.
- 8.** Leg de schijfjes op een bakplaat met bakpapier en bak gedurende 25 à 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 9.** Laat de speculaas afkoelen op een rooster.