

RECEPT VOOR DIKKE SPECULAASJES

50 - 60 stuks

Bereidingstijd: 60 minuten, plus een nacht laten rusten.

Ingrediënten:

180g zachte roomboter

375g bruine suiker

100ml lauwe melk

600g bloem

4g speculaaskruiden

5g kaneel

9g bicarbonaat (of baksoda)

100g geschaafde amandelen

Benodigheden:

Zeef

Bakplaat bekleed met bakpapier

Bereidingswijze:

Roer in een kom de boter en de suiker door elkaar en meng er de melk door.

Zeef boven een andere kom de bloem met de specerijen en bicarbonaat (of baksoda).

Meng het bloemmengsel samen met de geschaafde amandelen door het botermengsel.

Kneed het deeg kort door en laat het een nacht in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C. Neem het deeg uit de koelkast en laat iets zachter worden.

Rol het deeg uit tot een dikte van 3mm. Steek er met behulp van je Cosmogolemvorm je figuurtjes uit.

Leg de speculazenfiguurtjes op een bakpapier. Bak deze ca. 18 min in de oven. Neem ze uit de oven en laat de speculaasjes afkoelen en krokant worden op een rooster.

Smakelijk!