

## HASSELTSE SPECULOOS



### Ingrediënten

- 125 g boter op kamertemperatuur
- 375 g donkere kandijnsuiker
- 500 g witte tarwe bloem
- 2 eieren (medium)
- 8 g kaneel
- 3 g bicarbonaat
- 100 g melk
- Optioneel speculaaskruiden

### Werkwijze

1. Doe de boter in de beker en klop los.  
**20 sec / snelheid 3**
2. Doe de suiker, bloem, eieren, kaneel, bicarbonaat en melk in de mengbeker en kneed.  
**3,5 min / kneedfunctie**
3. Haal het deeg uit de beker en laat 1 dag of nacht rusten in de koelkast.
4. Bebloem je werkblad. Verdeel het deeg in gelijke delen. Wil je grote koeken dan weeg je stukjes deeg af van 50 g. Pas het gewicht aan voor kleineren.
5. Verwarm de oven op 175C
6. Bak gedurende ongeveer 20 minuten af op 175°C.
7. Laat afkoelen op een rooster.
8. De speculaas moet binnenin nog mals zijn.

### TIPS:

Er zijn heel veel variaties voor het recept van Hasseltse speculoos. We spreken over speculoos ipv speculaas omdat de speculaaskruiden ontbreken. Toch zijn er heel wat recepten die de speculaaskruiden wel gebruiken. Je kan zelf kiezen om extra nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder, of cardemom aan het deeg toe te voegen. Je kan de speculoos ook afbakken in een rechthoekige vorm. Dan moet die wel langer bakken dan 20 minuten, afhankelijk van de grootte van je bakblik.

