

SPECULAAS



Speculaas volgens het recept van Roger van damme

Ingrediënten:

175 g boter (kamertemperatuur)
400 g cassonadesuiker (kindjes-suiker)
100 g water
2,5 g bakpoeder
7,5 g bicarbonaat
1/2 tl speculaaskruiden
1/2 tl kaneel
625 g bloem

Werkwijze:

1. Klop de boter zacht in de beker
30 sec / snelheid 3
2. Doe de suiker erbij en meng
30 sec / snelheid 3
3. Los het bakpoeder en bicarbonaat op in het water en voeg toe.
30 sec / snelheid 3
4. Doe de rest van de ingrediënten erbij en kneed
5 min / kneedfunctie
5. Wikkel het deeg in folie en laat een nachtje rusten in de koelkast
6. Verwarm de oven voor op 175°C.
Haal het deeg uit de folie, leg een deel van het deeg in de speculaasvorm, druk aan en maak er koekjes van. Leg de koekjes op een bakplaat.
Bak de koekjes ongeveer 12 minuten in de oven.

TIP:

Vervang de cassonadesuiker door donkere suiker.