

Recept voor ± 12 ambachtelijke speculaaskoekjes



Inhoud:

- 200 g bruine suiker
- halve theelepel speculaaskruiden
- 330 g AVEVE zelfrijzende bloem

Ambachtelijke speculaaskoekjes bakken:

1. Meng de inhoud van de glazen pot met behulp van de houten lepel samen met 85 g zachte boter, één eierdooier en 60 ml water.
2. Kneed deze mengeling tot een deeg.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Rol het deeg uit met een deegrol tot een dikte van 3 mm. Steek figuurtjes uit met steekvormpjes.
5. Beleg een bakplaat met bakpapier en leg er de koekjes op.
6. Bak de koekjes ongeveer 12 minuten in de oven op 180° C.

Smakelijk!