

Speculaasjes

Ingrediënten

250 gram bloem
135 gram donkere basterdsuiker
150 gram koude boter, in stukjes
1 theelepel speculaaskruiden
1 afgestreken theelepel sodabicarbonaat
4 eetlepels melk

Bereidingswijze

Meng de bloem, de sodabicarbonaat, de basterdsuiker en de speculaaskruiden in een kom.

Voeg de boter en vervolgens de melk toe en kneed tot een soepel geheel.

Laat het deeg 1 nacht in de koelkast rusten.

Bestrooi de speculaasplank met wat bloem. Druk het deeg stevig in de vormpjes en snijd wat boven de plank uitsteekt weg met een mes. Draai de plank om boven een ingevette bakplaat en klop de speculaasjes uit de plank.

Als je geen speculaasplank hebt: rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad to ca. 0,5 cm dik en maak figuurtjes met uitsteekvormpjes of snijd het in rechthoekjes met een mes.

Bak de speculaasjes ± 15 minuten in een voorverwarmde oven op 170 °C.