

Speculaas

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 snuifje zout
15 gram speculaaskruiden (vahiné)
1 ei
750 gram bloem
1 eetlepel vloeibare honing
30 gram amandelpoeder
200 gram boter
500 gram cassonadesuiker
100 ml melk

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C.**
2. **Zet de boter een uur op voorhand uit de koelkast zodat ze goed kneedbaar is.**
3. **Meng de boter met de cassonadesuiker met de mixer tot een homogene massa.**
4. **Voeg het zout, het ei, de honing en de melk toe. Blijf kloppen met de mixer.**
5. **Zeef de bloem, het amandelpoeder en de speculaaskruiden over het beslag en klop verder.**
6. **Vorm een rol van het deeg en draai in cellofaanpapier. Leg het een nachtje in de koelkast.**
7. **Rol het deeg over het bebloemde werkblad en snij er schijfjes van +- 1,5 cm van.**
8. **Leg de schijfjes op een bakplaat met bakpapier en bak gedurende 25 à 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
9. **Laat de speculaas afkoelen op een rooster.**