

## **SPECULAAS:**

### **Ingrediënten:**

250 gram bloem, 1 theelepel bakpoeder (of 250 gram zelfrijzend bakmeel)  
150 gram bruine basterdsuiker, 1,5 eetlepel speculaaskruiden, 175 gram boter 1,5  
eetlepel melk.

Van de ingrediënten een deeg kneden, en een nacht in de koelkast laten rusten  
om de speculaaskruiden in te laten trekken.

7-15minuten bakken op 175°C in een voorverwarmde heteluchtoven.

Je kunt de speculaas naar eigen idee garneren met amandelen of  
amandelschaafsel en eventueel bestrijken met een losgeklopt ei.

