

BILZERSE SPECULAAS

Ingrediënten:

- 1 kg bloem
 - 500 gr donkere kandijsuiker
 - 500 gr goei boter (laat zacht worden)
 - 4 eieren
 - 1 pakje bakpoeder
 - 1 koffielepel kaneel
 - 100 gr gemalen amandelen
 - 2 à 3 koffielepels speculaaskruiden (carrefour enz.)
 - 1/2 koffielepel maagzout (eventueel)
 - 4 zakjes vanillesuiker
- Voor donkere speculaas, voeg een soeplepel cacao-poeder toe.



Bereiding:

Doe alle ingrediënten in een kom of meng op een werkblad, heel goed kneden!

Voorkeur gaat uit naar Kitchenaid, Kenwood of andere keukenrobot. Gebruik de K-klopper.

Mengen tot een homogeen geheel.

Verdeel het deeg in 3 delen.

Rol worsten in plasticfolie en laat een nacht rusten in de koelkast.

Maak van het deeg langwerpige worstjes van zo'n 60 g.

Leg ze op bakpapier op een bakplaat. Druk ze lichtjes plat, tot ze nog zowat 1,5 cm dik zijn. Leg er een amandel bovenop en druk ze lichtjes in het deeg.

Laat de oven voorverwarmen op 180°

Ongeveer 18 min bakken. (bij meer dan een bakplaat best na 10 min wisselen.)