**Speculaas maken**

16 stuks

200 gr. **boter ( hoeveboter)**

500 gr. Bloem

480 gr. Cassonadesuiker

1 ei

1 eigeel

5 gr. Zout

10 gr. Speculaaskruiden

5 gr. Bicarbonaat

Meng alle ingrediënten tot een deeg. Gebruik boter op kamertemperatuur, dat mengt gemakkelijker.

Gebruik zeker geen minarine : die zal wel gemakkelijker mengen, maar je krijgt ze nadien niet meer stijf.

Ik begin met de boter, de suiker de eieren, zout, speculaaskruiden, bicarbonaat en de bloem te vermengen met de kloppers tot een heel stevige pasta.

Maak een pakketje van die pasta , wikkel hem in plastiekfolie en leg hem **1 NACHT IN DE** **FRIGO.**

De dag erna , bloem je de vorm in en schud deze goed uit .

Duw het deeg goed aan in de vorm.

Snij de koeken af met een mes.

Schut de koeken uit op een beboterde bakplaat.

**Bak op 175° gedurende 20 minuten.**

Laat eerst wat afkoelen en leg ze op een rooster.

Smakelijk!

Christiane,