



# 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.