

Speculaas

Ingrediënten:

250 g witte tarwebloem
175 g cassonade (donkere Candico)
90 g melkerijboter
5 g kaneel
5 g bicarbonaat
45 g water
snuifje Alkali (scheikundig rijsmiddel)

Bereiding:

Als geen alcali beschikbaar hebt, kan 5 g Bicarbonaat meer toevoegen.

Verdeel de boter die uit de koelkast komt in stukjes.

Doe alles in de mengkom

Stel in: 4 min / deksel dicht / korenhalm

De massa uit de mengkom halen door de mengkom om te keren en aan de onderzijde van het mes te draaien.

De mengkom terug in het toestel zetten en een paar seconden op snelheid 8 draaien om alle restjes vanonder het mes te halen.

Nu kan je alles van de rand halen en de mengkom mooi leeghalen.

Neem een bakplaat met bakpapier of een silpad.

Draai kleine bolletjes van het deeg.

Druk de bolletjes heel plat, zodat je een dun schijfje bekomt.

Bak af op 180°C / 10 – 15 min.

Je kan het deeg ook in een worst draaien en verpakken in vershoudfolie.

Laat het deeg overnachten in de koelkast.

Snij met een groot mes dunne plakjes van de worst en bak af.

Indien je de speculoos in een houten vorm wil duwen, om ze een vorm te geven vooraleer te bakken, maak je best eerst het deeg soepel.

Dit kan je doen door de worst in grote stukken te snijden en dan de stukken in de Thermomix te doen.

Stel in: deksel dicht/ korenhalm en laten mengen totdat het deeg voldoende soepel is om te bewerken.

Thx. Fernand

