



Speculoos koekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

70 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur

65 gram kokosbloesemsuiker

3 gram kaneel

Snuf zout

1/2 ei losgeklopt

125 gram speltmeel

5 gram bakpoeder



Speculoos koekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Snijd de roomboter in kleinere blokjes en doe in een mengkom (of de kom van je keukenmachine). Voeg daar vervolgens de suiker, het kaneel en het zout door en meng goed door elkaar. Als dat goed is gemengd, kun je het halve ei toevoegen met het bloem speltmeel en het bakpoeder. Kneed totdat je een deeg hebt. Maak er een bal van en zet afgedekt voor 1 uur in de koelkast om te rusten.

Als het deeg gerust heeft, kun je de oven voorverwarmen op 160 graden. Leg vervolgens het deeg tussen 2 bakpapiertjes en rol uit tot een platte lap. Doordat het tussen de bakpapiertjes in ligt, plakt het niet vast aan je deegroller. Steek de koekjes uit en leg op het bakpapier op de bakplaat. Bak de koekjes in 20 minuten gaar.

Je kunt nu van deze heerlijke koekjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL