

Speculaas kippen maken

Ingrediënten

- 1 etlp melk
- 100 gram suiker
- 150 gram + extra bloem
- 75 gram boter (zacht)
- 1 tlp bakpoeder
- snufje zout
- 75 gram bruine basterdsuiker
- 3 tlp speculaaskruiden

In huis

- huishoudfolie
- bakplaat
- bakpapier
- deegroller
- uitsteek vormpjes of speculaasplank

Aan de slag

1. In een kleine steelpan verwarm de melk met de suiker op een laag vuur tot de suiker opgelost is. | Maak je werkblad schoon en leg de bloem, bakpoeder, bruine suiker en speculaaskruiden erop. Maak een kuil in het midden van de bloem en leg hier de boter in en schenk het melk mengsel erbij. Meng en kneed alles tot een goed gemengd en soepel deeg. | Pak het deeg in wat huishoudfolie en leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast om wat steviger te worden.
2. Verwarm de oven voor op 175 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Haal het deeg uit de koelkast en kneed nog eens goed door. | Strooi wat bloem op een schoon werkblad en rol het deeg uit. | Steek de koekvormpjes uit en leg deze op een bakplaat. | Bak de koekjes voor 10-12 minuten. | Laat de koekjes compleet afkoelen.

**Laat Anna en Daan zien hoe jouw koekjes zijn geworden
en stuur je foto naar: Anna-en-Daan@deheus.com.**

