**Speculaas recept**

* ¼ kilogram gewone bloem
* 155 gram donkerbruine suiker
* 75 gram bakboter op kamertemperatuur
* 50 ml melk
* een snuifje zout
* 7 gram speculaaskruiden

**Hoe makkelijk speculaas maken**

1. Neem een grote kom en doe hierin achtereenvolgens de bloem, dan de suiker, de boter, de melk en de speculooskruiden.
2. Meng het geheel tot een homogene massa. Niet te lang kneden.
3. Haal het deeg uit de kom, maak er een worst van en verdeel in 2 gelijke delen.
4. Nu kan je zelf koekjes maken met jouw vormpjes. Maak je koekjes niet te dik.
5. Doe jouw koekjes in een doos. Leg eerst een laagje aluminiumfolie.
6. Thuis verwarm je de oven voor op 170 graden.
7. Leg je vormpjes op een bakplaat bedekt met boterpapier.
8. Laat de speculoos een kwartiertje bakken in een oven van 170 graden.

**Speculaas recept**

* ¼ kilogram gewone bloem (3de lj.)
* 155 gram donkerbruine suiker (6de lj.)
* 75 gram bakboter op kamertemperatuur (3de lj.)
* 50 ml melk (6de lj.)
* een snuifje zout (juf)
* 7 gram speculaaskruiden (juf)

**Hoe makkelijk speculaas maken**

1. Neem een grote kom en doe hierin achtereenvolgens de bloem, dan de suiker, de boter, de melk en de speculooskruiden.
2. Meng het geheel tot een homogene massa. Niet te lang kneden.
3. Haal het deeg uit de kom, maak er een worst van en verdeel in 2 gelijke delen.
4. Nu kan je zelf koekjes maken met jouw vormpjes. Maak je koekjes niet te dik.
5. Doe jouw koekjes in een doos. Leg eerst een laagje aluminiumfolie.
6. Thuis verwarm je de oven voor op 170 graden.
7. Leg je vormpjes op een bakplaat bedekt met boterpapier.
8. Laat de speculoos een kwartiertje bakken in een oven van 170 graden.

Vrijdag, 6 december 2019

**Knutselen met onze meters, peters en petekinderen**

**Wat brengen we mee voor de speculoos ?**

Wat breng ik zeker mee ?

Bakplaat

Handdoek

Kom

Vormpjes

Vork

Aluminiumfolie

Deegrol

Schort

**Speculaas recept**

* ¼ kilogram gewone bloem (3de lj.)
* 155 gram donkerbruine suiker (6de lj.)
* 75 gram hoeveboter op kamertemperatuur (3de lj.)
* 50 ml volle melk (6de lj.)
* Een snufje zout (juf)
* 7 g speculooskruiden (juf)

Indien je bepaalde ingrediënten niet mag eten, breng je een vervangproduct mee.

Zo kunnen we donderdag samen een lekkere speculoos maken.