

Volkoren speculaasbrokken

Oven: 170°C. – 35-40 minuten bakken

Ingrediënten:

Bodem

- 375 g volkoren meel
- 200 g donkerbruine basterdsuiker
- 160 g zachte boter
- 1½ tl speculaaskruiden
- ½ tl zout
- 2 tl bakpoeder
- 3 el volle melk
- 1 klein ei
- garneeramandelen



Bereiding:

- Kneed het meel, bakpoeder, de suiker, speculaaskruiden, boter en melk kort door elkaar tot een soepel deeg.
- Vorm het deeg tot een bal, verpak deze in vershoudfolie en leg dit 1 uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor.
- Klop het ei los. Rol het deeg op bakpapier uit tot een rechthoekige lap van 1 cm dik en leg dit op de bakplaat. Verdeel de amandelen erover, druk licht aan en bestrijk met het ei.
- Bak in 35-40 minuten in het midden van de oven lichtbruin en gaar.
- Laat min. 30 minuten afkoelen op een rooster en breek dan in stukken.