

Speculaas met verse boter



Ingrediënten

- 175 g Pur Natur verse karneboter
- 1 ei
- 420 g donkere candij suiker
- 670 g bloem
- 1 el speculaaskruiden
- 120 g water

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten in de keukenrobot tot een stevig deeg. Verpak in plasticfolie en laat enkele uren rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit op een bebloemde oppervlakte tot ongeveer 4 mm. Steek koekjes uit het deeg en bak op boterpapier gedurende 12 minuten.