

Speculaas

Ingrediënten

- 100 g glutenvrij boekweitmeel
- 100 g rijstmeel*
- 125 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 theelepel glutenvrije bakpoeder
- 1 eetlepel glutenvrije speculaaskruiden
- zakje vanillesuiker
- 100 g harde boter
- 1 ei (50 g)

Benodigheden

Deegroller

Plastic folie

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Meng alle droge ingrediënten.
- Snijd de boter in de kom in kleine stukjes.
- Voeg het ei toe en kneed met koele hand tot een goed samenhangende deegbal.
- Verpak de deegbal in folie en zet deze minstens één uur in de koelkast om op te laten stijven.
- Vet de bakplaat in of bekleed deze met bakpapier.
- Bestuif het werkblad met glutenvrij meel/ bloem en rol het deeg uit met de deegroller tussen twee lagen plastic folie tot een grote koek of vorm met de hand koekjes en leg deze op de bakplaat.
- Bak de speculaas(jes) in het midden van de voorverwarmde oven. Baktijd varieert van 15 tot 20 minuten afhankelijk van de dikte.
- De koekjes even op de bakplaat laten afkoelen. Als je een hele deegplak hebt gebakken, deze direct met een scherp mes in stukken snijden.

** Van nature glutenvrij, maar risico op contaminatie. Kies bij voorkeur producten met een officieel GV logo.*

Eet smakelijk