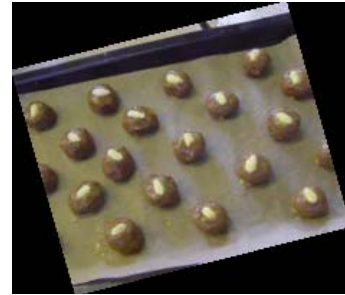




Glutenvrij hoort erbij!

Speculaasbonbons



Ingrediënten

Voor 20 stuks:

- 175 gram DovesFarm witte bloem
- 125 gram bruine basterdsuiker
- 10 gram speculaaskruiden
- $\frac{1}{2}$ theelepel bakpoeder
- $\frac{1}{4}$ eetlepel fiberhusk
- snufje zout
- 90 gram roomboter
- $2 \frac{1}{2}$ eetlepel melk
- 200 gram amandelspijs
- $\frac{1}{2}$ ei, losgeklopt
- 1 theelepel geraspte citroenschil
- 20 halve amandelen

Bereiding

- Meng driekwart van het halve ei samen met de citroenschil goed door de amandelspijs, bv. met een vork.
- Meng alle droge ingrediënten goed door elkaar.
- Voeg de roomboter en de melk toe en meng met kneedhaken van de mixer tot het deeg samenklontert.
- Kneed met je handen tot een soepele deegbal en verpak het in plasticfolie.
- Laat het deeg ca. 30 min rusten in de koelkast.
- Weeg stukjes deeg van 20 gram af en rol die tot balletjes.
- Druk deze deegballetjes plat tussen een stuk plasticfolie tot ca. 6 cm. doorsnede.
- Weeg stukjes amandelspijs af van 10 gram elk.
- Leg de bolletjes spijs op de plakjes deeg en vouw dit om de spijs, rol ze nog even door je handen tot er géén naadjes meer te zien zijn.
- Leg de bonbons op de met bakpapier beklede bakplaat.
- Druk in elke bonbon een halve amandel en bestrijk ze met de rest van het losgeklopte ei.
- Bak de bonbons af in de voorverwarmde oven van 175 graden in ca. 25 minuten.

