Hasseltse speculaas



Ingredienten voor 4 Personen

1 kg	Bloem
750 g	Bruine kandijsuiker
250 g	Boter
4 stuks	Eieren
3 theelepels	Kaneelpoeder
1 theelepel	Bicarbonaat
0,50	Melk

Bereiding

1. Breng alle ingrediënten samen in een kom en meng alles tot een geheel.
2. Leg het bakpapier op de bakplaat. De oven verwarm je voor op 180°C.
3. Bedek het werkblad met bloem. Het deeg leg je in kleine porties op het werkblad. Rol het deeg tot balletjes en duw ze vervolgens plat.
4. Leg de koekjes op voldoende afstand van elkaar op de bakplaat. Plaats de koekjes in de oven en bak 15 minuten.
5. Neem de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen. Door het afkoelen worden de koekjes hard.
6. Serveer de koekjes op een schotel, klaar!