

DINKELSPECULAAS FIGUREN



speltbloem type 405 speltwinkeltje	315,00 g
rietsuiker bio	100,00 g
kandisuiker	50,00 g
rietsuiker mascobado bio wereldwinkel	50,00 g
kaneel bio ceylon wereldwinkel	2,50 g
natriumbicarbonaat	1,50 g
vanillesuiker	8,00 g
boter bio	125,00 g
ei (50 g)	1,00 g
water	5,00 g

Alles tezamen kneden gedurende 15 minuten

Op een koele plaats laten rusten (5 uur of meer) (in koelkast meerdere dagen mogelijk)

De plank bestrooien met bloem (speltbloem), het teveel uitkloppen

Deeg in de plank duwen

Overtollig deeg verwijderen met draad.

Uit de plank halen en op een bakplaat leggen.

Bakken op 180° gedurende 12 minuten.