

Speculaas

200	gram gezeefd tarwemeel
65	gram koekkrumels of 1 theelepel koekkruiden
15	gram speculaaskruiden
2	theelepels zeezout
1 ½	eetlepel olie
1	eetlepel moutextract
125	gram gemalen rozijnen

Meng eerst de droge ingrediënten, voeg er de natte aan toe en kneed alles tot een deeg. Laat de massa een nachtje staan, zodat de kruiden goed in het deeg kunnen trekken en zich één smaak kan vormen. Rol 1 ½ cm dik uit op een ingevette bakplaat.

Bak 30 minuten bij 160-180 graden. De speculaas moet nog zacht uit de oven komen.

P please don't print this recipe unless you really need to.

Plantaardige recepten voor een betere wereld.

[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

