

Amandelspeculoos

VOOR 2,250 KG DEEG

- 500 g boter
- 500 g blonde cassonade
- 2 theelepels kaneel
- 1 snufje zout
- 3 eieren
- 5 g bakpoeder
- 700 g bloem
- 375 g geschaafde amandelen

Dit deeg kan perfect in porties verdeeld ingevroren worden. Verpak het goed in plasticfolie en haal het de dag voordien uit de diepvries, zodat het rustig kan ontdooien. Kneed het voor gebruik nog even door.

- Maak de boter mals.
- Voeg de suiker, de kaneel en het zout toe en kneed goed.
- Doe de eieren erbij en klop goed door.
- Zeef het bakpoeder en de bloem en voeg ze bij het deeg.
- Kneed tot slot voorzichtig met je handen de amandelschilfers door het deeg.
- Rol het deeg op tot een bal en bekleed met plasticfolie.
- Laat het deeg een nacht rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven op 180 °C.
- Verdeel de bal deeg in vieren en rol elke stuk uit tot een worst.
- Snijd plakken van 4 mm dikte en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak ongeveer 12 minuten. De baktijd hangt af van de dikte van de koek. Duw op het midden van de speculoos en als ze terugveert, is ze goed.
- Laat afkoelen voor ze van de bakplaat te nemen. Speculoos is nog zacht als ze uit de oven komt en wordt pas hard bij het afkoelen.