



Het virtuele Restaurant

Speculaas en



Speculaasbrokken

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Éénpans gerechten](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>460 gr.bloem 200 gr.boter 300 gr.bruine basterdsuiker 50 gr.karnemelk 10 gr.speculaas kruiden 10 gr.bakpoeder 60gr.geschaafde amandelen</p>	<p>Zeef de bloem , voeg er de bakpoeder/dubbelkoolzure soda en de speculaakruiden aan toe. Meng de boter , de suiker en de karnemelk. Kneed er de bloem door. Laat het deeg een nacht doortrekken. Snij met behulp van een speculaasplank speculaasjes. Leg de speculaasjes op een gesmeerde bakplaat die is bestrooid met de geschaafde amandelen. Voor de speculaas brokken maakt men plakken van ± 1 cm. dik en 10 bij 10 cm. Bak de speculaasjes in een <u>oven</u> van 180° C. en de brokken op 170° C.</p>



[Bakkerijmuseum](#)
[Baby kookboek](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)
[PaTESSerie](#)