

Kopieerblad 7

Restaurant in de klas: internationale high tea

Speculaasjes

Keukenspullen:

- keukenweegschaal
- kom
- zeef
- houten lepel
- bakblik
- spatel of pannenkoekmes
- ovenhandschoenen
- oven

Ingrediënten:

- 150 gram boter
- 125 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 theelepel zout
- 2 eetlepels speculaaskruiden
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 eetlepel melk
- 50 gram geschaafde amandelen

Bereiding:

- Roer de boter met de suiker, het zout en de eetlepel melk tot het romig is.
- Vermeng de speculaaskruiden met het zelfrijzend bakmeel. Zeef deze boven de kom en roer goed door het botermengsel. Ga het daarna kneden.
- Als het goed gekneet is, moet het deeg minstens 1 uur op een koele plaats rijzen.
- Zet de oven aan op 210 graden om hem alvast voor te verwarmen.
- Iedere leerling krijgt een stukje deeg. Hiervan maken ze een vormpje met hun handen.
- Beboter een bakblik, leg de koekjes erop en bestrooi ze met amandelen. Zet het blik op de middelste richel van de voorverwarmde oven.
- Laat de koekjes 20 minuten in de oven zitten en haal ze na die tijd met een spatel of pannenkoekmes van het blik en laat ze afkoelen.

Eet smakelijk!!!

