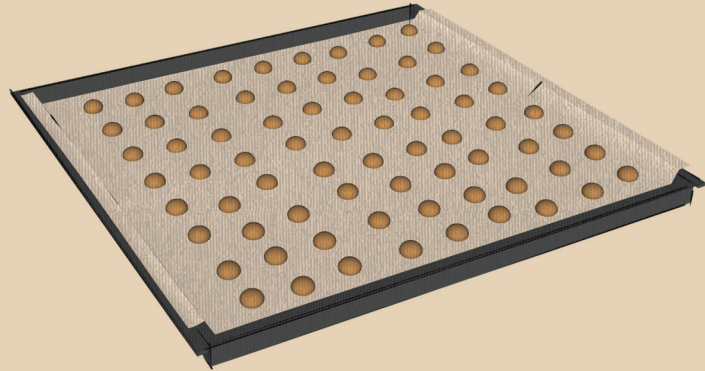




BAKKEN PEPERNOTEN

Wat heb je nodig?

- 125 gram bloem
- 100 gram boter
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 80 gram bruine basterdsuiker
- 2 eetlepels water
- 1 mespuntje zout
- 1 eierdooier
- 1 theelepel speculaaskruiden



- 1 Kneed alle ingrediënten door elkaar tot een soepele bal deeg en leg deze bal een uur in de koelkast.
- 2 Leg bakpapier op een bakplaat.
- 3 Maak kleine balletjes van het deeg, ter grootte van een knikker, leg deze balletjes op de bakplaat.
- 4 Druk elk balletje een beetje plat met je duim.
- 5 Bak de pepernoten in 20 minuten goudbruin op 160°. Laat ze daarna afkoelen en smullen maar!