

Dag Tito's

Omwille van de corona hebben wij geen fysieke activiteiten meer kunnen doen. Om toch jullie een keertje bezig te houden hebben wij (de leiding) een kookactiviteit op het programma gezet (in het thema van Sinterklaas). Als er aan Sinterklaas gedacht wordt, dan komt in ons hoofd speculaas op, ik denk bij jullie ook wel. Daarom gaan we speculaas maken. Hieronder vinden jullie een recept, maar als jullie een ander recept kennen, mag dat natuurlijk ook gebruikt worden. Foto's zijn altijd welkom zowel tijdens het bakken als het resultaat.

### **Speculaas**

- Benodigdheden:
  - o Weegschaal
  - o Keukenrobot (of handmixer)
  - o Spatel
  - o Deegroller
  - o Eventueel vormpjes
- Ingrediënten:
  - o 200g patisseriebloem
  - o 100g bruine suiker
  - o 100g zachte gezouten boter
  - o 5g bakpoeder
  - o 30g suiker
  - o 1 eigeel
  - o 1koffielepel speculaaskruiden
- Bereidwijze:
  - o Doe de bruine suiker, de suiker en de speculaaskruiden in de keukenrobot
  - o Voeg de zachte boter en het eigeel toe
  - o Meng alle ingrediënten totdat je een glad deeg hebt. Maak je geen zorgen als het deeg wat droog lijkt, dat is normaal
  - o Voeg geleidelijk de bloem en het bakpoeder toe en meng
  - o Zodra je een zandachtig deeg krijgt, maak je er een bol van. Plaats de bol deeg een half uur in de diepvriezer
  - o Verwarm de oven voor op 190°C
  - o Bestrooi je vormpjes met bloem (of de bakplaat) en verwijder overtollig bloem
  - o Vul de mal met het deeg en strijk de bovenkant glad
  - o Herhaal dit tot het deeg op is
  - o Bak de speculaas 10 minuten in de oven
  - o Haal de speculaas uit de oven en laat afkoelen. De speculaas is nu nog een beetje zacht. Hij wordt hard tijdens het afkoelen.