

Standaard PeperNoot

70-80 pepernoten

🕒 40 minuten

Ingrediënten

150 g	ongezouten roomboter
125 g	donkere basterdsuiker
2 el	speculaas kruiden
250 g	zelfrijzend bakmeel
½ tl	zout
4 el	melk

Aan de slag

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. Kneed de boter, suiker, speculaaskruiden, het zelfrijzend bakmeel en het zout door elkaar. Voeg lepel voor lepel de melk aan het beslag toe, zodat het een lekker soepel deeg wordt.
2. Snijd het deeg in 4 gelijke stukken en vorm er 4 lange rolletjes van 1 cm dik van. Snijd de rolletjes in stukjes van 1 cm en rol elk stukje tot een balletje. Leg de balletjes op de met bakpapier beklede bakplaten en druk ze een beetje plat.
3. Bak de balletjes in de oven in ca. 15 min. gaar en lichtbruin. Wissel de bakplaten halverwege. Neem uit de oven en laat in 15 min. helemaal afkoelen.

