

## Wouwse Speculaas



### Benodigheden:

- Zakje Wouwse speculaasmix.
- 100 gr. (room) boter.
- +/- 50 gr. Water
- 75 gr. bruine basterd suiker
- 75 gr. witte basterd suiker

### Bereidingswijze:

Kneed de boter met de suiker goed door elkaar.

Voeg daarna de speculaasmix toe en gebruik zoveel water dat het deeg samenhangt en niet aan je handen blijft plakken.

Laat dit +/- 2 uur in de koelkast rusten. ( mag zeker ook langer)

Rol het deeg uit tot een dikte van een euromuntstuk en druk hierin de vormpjes, of gebruik een speculaasplankje.( Kan ook een groot stuk op de bakplaat)

Let op dat de speculaas overal even dik uitgerold is!!

Leg de speculaas(jes) op een ingevet bakblik/bakpapier en bak ze in een voorverwarmde oven

van 160 graden (hetelucht) of 175 (conventioneel) in +/- 20 minuten gaar.

Als de speculaas een beetje terugveert als je er op duwt is de speculaas goed.

Laat ze afkoelen op een rooster.

**Tip:** Leg wat amandelschaafsel op de speculaas voor ze de oven ingaan.