



## Recept Speculaasjes

### Ingrediënten:

- 190 gram Speltbloem
- 0,5 el bakpoeder
- 75 gram kokosbloesemsuiker
- 75 gram gesmolten kokosolie
- Snufje zout
- 1,5 el speculaaskruiden
- 3 el amandelmelk



### Bereiding:

- Meng alle droge ingrediënten goed door elkaar
- Voeg de gesmolten kokosolie toe en kneed het deeg. Het deeg moet soepel zijn, maar niet te nat. Voeg eventueel 1 á 2 lepels water toe als het deeg te droog is.
- Verwarm de oven op 180 graden. Laat tegelijk het deeg 10 minuten rusten. Buiten de koelkast.
- Rol het deeg uit, in stukjes of in één brok
- Bak in ca 15 á 20 minuten. Let op dat het niet te donker wordt.

Eet smakelijk!