



SUIKERVRIJE HASSELTSE SPECULOOS



Ingrediënten (voor 40 speculaasjes):

- 450 g speltbloem
- 50 g amandelmeel
- 375 g Sukrin Gold
- 125 g vloeibare margarine
- 2 eieren
- 1 el kaneel of speculaaskruiden
- 1/2^{de} koffielepel bicarbonaat (maagzout) of bakpoeder
- 1 flesje amandelessence
- 75 ml sojamelk natuur



Bereidingswijze:

- Meng alle droge ingrediënten onder mekaar: speltbloem, amandelmeel, Sukrin Gold, kaneel/speculaaskruiden, bicarbonaat/bakpoeder.
- Voeg hierbij de vloeibare margarine, de eieren, het flesje amandelessence en de sojamelk en kneed het deeg tot een homogene massa.
- Maak kleine bolletjes van ongeveer 30 g (40 stuks), leg deze op een met bloem bestrooide bakplaat en laat deze liefst een nacht rusten.
- Bak de bolletjes gedurende 15 min in een voorverwarmde oven op 175°C.
- Het deeg zal nog heel wak zijn als je het uit de oven haalt, maar door het afkoelen zullen de koekjes hard worden.
- Laat ze afkoelen, leg ze op een schotel en dien op met een tasje verse thee.