



Speculooskoekjes gevuld met Nutella®



Creatief zijn kan heerlijk zijn!

Kaneel, nootmuskaat en kruidnagel staan klaar om je smaakpapillen te verwennen. Hoe? Dankzij dit recept uit België en Nederland: dunne koekjes, heerlijk knapperig, een beetje bruinebakken, met een laagje Nutella bovenop en in de kerstvorm die jij het mooiste vindt!

Ingrediënten

- 300 g bloem
- 200 g gesmolten boter
- 1 ei
- 250 g basterdsuiker
- 150 g Nutella®
- 1 theelepel gemalen kaneel
- ½ theelepel gemalen kruidnagel
- ½ theelepel gemalen nootmuskaat
- 1 theelepel gist
- een snufje zout
- gouden kralen om te versieren





Stap 1

- We raden u aan om deze stap de avond ervoor uit te voeren.
- Zeef in een kom een beetje bloem met een snufje zout en een theelepel gist.
- Meng in een andere kom met een lepel de gesmolten boter, het ei en de basterdsuiker, voeg vervolgens de kruiden toe en meng alle ingrediënten door elkaar.



Stap 2

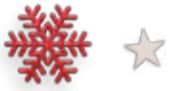
- Giet dit mengsel op de bloem en kneed tot de ingrediënten een geheel vormen.
- Vorm een bal van dit mengsel en laat het deeg 12 uur in de koelkast rusten, bedekt met een plasticfolie (we raden aan om het deeg een nacht te laten rusten).



Stap 3

- Verwarm de volgende dag de oven voor op 180°C.
- Rol het deeg uit met een deegroller tot een dikte van 3 mm.





Stap 4

- Snij met verschillende vormpjes 25 koekjes van ongeveer 7 g uit het deeg.
- Leg ze, zodra u ze hebt gemaakt, op een bakplaat bedekt met bakpapier.
- Bak de koekjes gedurende 12 min op het middelste rooster van de oven. De koekjes moeten zacht zijn.
- Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.



Stap 5

- Smeer met een lepel 6 g Nutella® op de koekjes.
- Versier met gouden kralen.

