

RECEPT

Speculooskoekjes gevuld met Nutella®

Gemiddeld

12 h 30 min



INGREDIËNTEN

Voor 25 porties

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 snuifje zout

gouden kralen om te versieren



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING



1

- We raden u aan om deze stap de avond ervoor uit te voeren.
- Zeef in een kom een beetje bloem met een snuifje 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.



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).



3

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

**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.

**5**

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