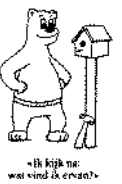
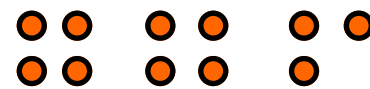


Pepernoten

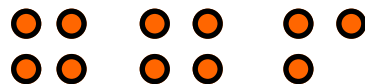




«Ik kijk na:
wat vind ik eraan?»

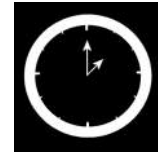
Klaar ?

SMAKELIJK !!!



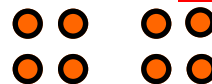
Ingrediënten

- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 125 g bruine basterdsuiker
- 100 g roomboter of margarine
- 50 ml melk
- 1,5 eetlepels speculaaskruiden
- Snufje zout



Kookmateriaal

- Oven
- Bakpapier
- Mengkom
- Panlikker
- 2 lepels
- Mes



Stop ze in een voorverwarmde oven van 170°C gedurende 15 minuten.



Haal de pepernoten nu uit de oven.



Weeg 100 g boter af en doe het in de mengkom.



Roer de boter in de mengkom zacht.



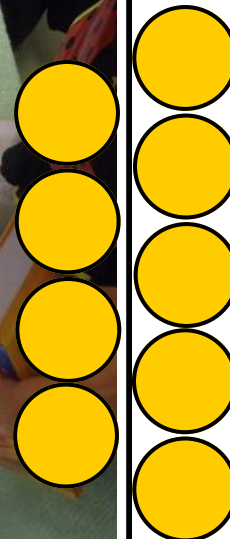
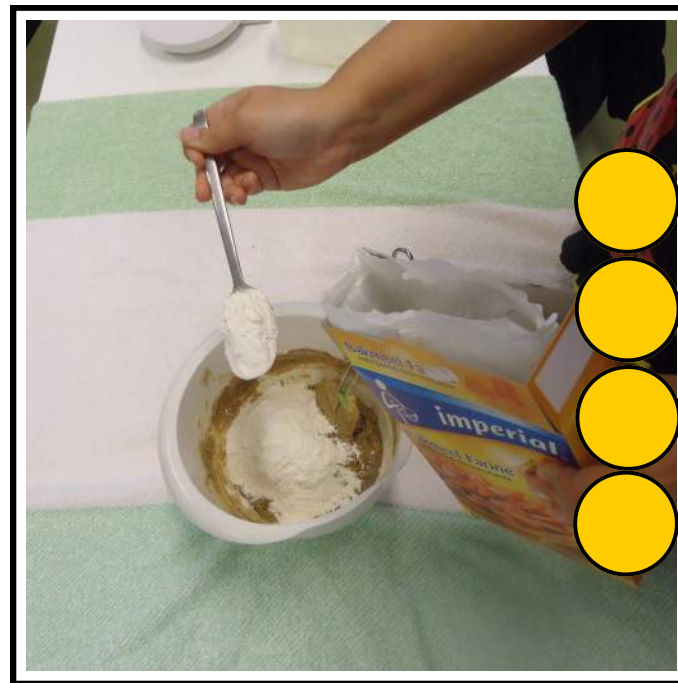
Leg het bakpapier op het rooster.



Verdeel het deeg in bolletjes op het bakpapier.



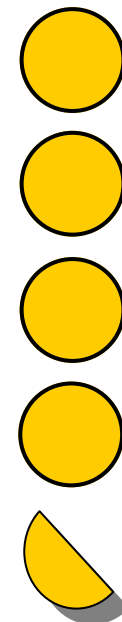
**Neem 4 en een halve
eetlepel basterdsuiker.**



**Meng de basterdsuiker door
de boter.**



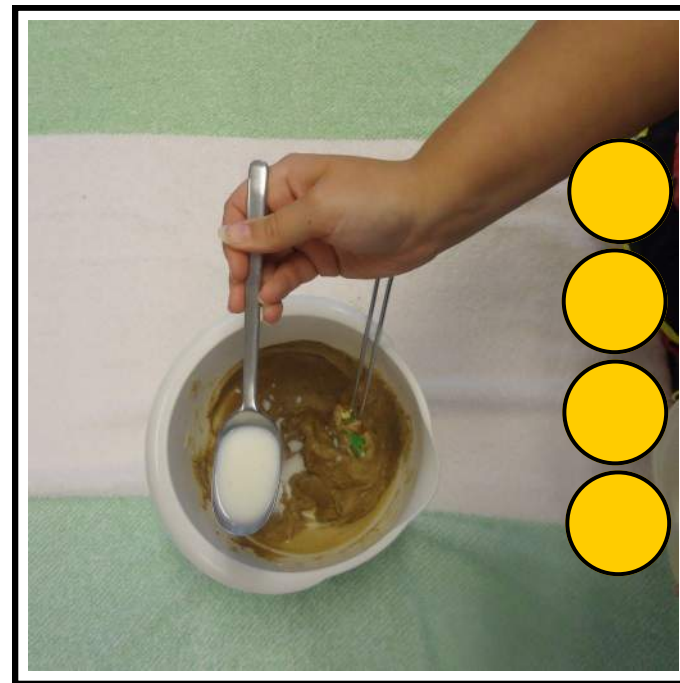
Meng 9 eetlepels zelfrijzend bakmeel door het mengsel.



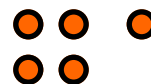
Roer alles goed door elkaar.



**Voeg 1,5 lepels speculaas-
kruiden toe.**



**Meng de kruiden door het
mengsel.**



**Voeg er 8 eetlepels melk
aan toe.**



Roer alles goed door elkaar.



Voeg er een snuifje zout aan toe.



Meng het snuifje zout door het mengsel.

