



BLAUWEBESSEN PLANTAGE

FAM. SCHRUIJWERKERS  metsu.werkgroepnederlands.nl

Blauwe Bessen Speculaas



“Mijn ‘proevertjes’ waren het eens: dit waren de allerbeste koekjes tot nu toe! Dat zegt al iets ;-) naar het recept van ‘De Koekjesfee’

Benodigdheden:

500g donkere kandisuiker	12g bakpoeder
350g boter	50g ei (meestal juist één ei)
1kg patisseriebloem	150g melk
20g kaneelpoeder	250g gedroogde blauwe bessen

Werkwijze:

1. laat de boter op kamertemperatuur komen;
2. meng de kandisuiker en de boter goed;
3. zeef de bloem met het bakpoeder en het kaneelpoeder er over en meng goed;
4. voeg het ei en de melk toe en kneed alles goed door;
5. wikkel het deeg in plasticfolie en leg het 24u in de koelkast (hierdoor krijgt het een mooie donkere kleur)
6. verwarm de oven voor op 180°C voor;
7. rol bolletjes van ongeveer 30 g;
8. koekjes moeten ongeveer 15 min in de oven.