

Spelt speculaas brokken met GOLDEN SPELT FANTASIE



GOLDEN SPELT FANTASIE	10.000 g
Roomboter / margarine	3.500 g
Melissuiker	1.000 g
Heel ei	500 g
Water (lauw)	300 g
Amandelschaafsel	750 g
<u>Speculaaskruiden</u>	<u>500 g</u>
Totaalgewicht	16.550 g

Draaitijd:	kort mengen.
Werkwijze:	roomboter / margarine met de melissuiker soepel draaien. De rest van de ingrediënten toevoegen en alles met een vlinder kort mengen tot een deeg (niet langer dan noodzakelijk) en in de koelkast plaatsen.
Koelen:	één nacht.
Verwerking:	deeg kort doordraaien, uitrollen op 8 mm. en snijden op de gewenste grootte. Strijken met eidooier en decoreren (evt. een tweede keer strijken).
Decoratie:	amandelstiften of halve amandelen.
Baktemperatuur:	160°C.
Baktijd:	± 20 min.