

Speltulaas

met GOLDEN SPELT FANTASIE



GOLDEN SPELT FANTASIE	10.000 g
Roomboter / margarine	3.500 g
Melissuiker	1.000 g
Water (lauw)	750 g
Speculaaskruiden	500 g
<hr/> Totaalgewicht	<hr/> 15.750 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 en machinaal verwerken (verwarmde wals op 1.000 Watt) of uitrollen op 2,5 mm. en snijden (8 cm. x 5 cm.) en op amandelschaafsel bestrooide bakplaten leggen.

Decoratie: amandelschaafsel.

Baktemperatuur: 160°C.

Baktijd: ± 20 min.