

# Speculaaskoekjes.



## Ingridients

- 250 gr zelfrijzende bloem
- 125 gr bastaardsuiker
- 150 gr zachte boter
- 2 eetlepels speculaaskruiden
- 25 gr volle melk



1. Verwarm de oven voor **op 150°C**.
2. Doe al de ingrediënten in de MB en meng tot een gladde pasta, **5 sec / snel 5**.
3. Indien nodig bijspatelen en meng **2 sec / snel 5**.
4. Rol er mini knikkers van en leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier of op een siliconenmatje.
5. Bak de bolletjes **20 minuten** in de oven.
6. Laat ze afkoelen op een rooster.

**Bron:** Ingridients.

