

Mini pietjes van speculaas / Mini Pietjes made of Speculaas



De boodschappen

140 gram donkerbruine basterdsuiker
4 eetlepels melk
250 gram Zeeuwse bloem
1 theelepel baking soda
kant&klaar glazuur

150 gram koude boter
snuffje zout
2 theelepels speculaaskruiden
rolfondant in allerlei kleuren
gekleurde sprinkels

Zo maak je speculaas Pietjes

Mix de suiker met de boter, de melk en het zout door elkaar.

Mix er de bloem met de speculaaskruiden en de baking soda door.

Kneedt het met de hand tot een glad deeg, rol het in een bal en verpak het in vershoudfolie.

Leg het deeg een nacht in de ijskast dan trekt de smaak van de speculaaskruiden er goed in.

Verwarm de oven tot 175°C

Rol het deeg uit tot 1 cm dikte en steek er pietjes uit.

Plaats de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de Pietjes +/- 10 minuten en laat ze afkoelen op een rooster.

Steek intussen uit gekleurd fondant Pietenpakjes en -mutsen en plak ze op de Pietjes.

Vergeet de vanille-Pietjes van gisteren niet te decoreren!

Fijne Pakjesavond!

Mini pietjes van speculaas / Mini Pietjes made of Speculaas



Shopping list

140g dark brown demarara sugar
4 tablespoons of milk
250g Zeeuws flour
1 teaspoon of baking soda
ready made icing

150g cold butter
pinch of salt
2 teaspoons of speculaas spices
fondant icing in various colours
multi-coloured sprinkles

How to make speculaas Pietjes

Mix the sugar with the butter, milk and salt until combined.

Mix in the flour, the speculaas spices and the baking soda.

Knead the dough quickly by hand until smooth then wrap it in cling film.

Place the dough overnight in the fridge so the taste of the speculaas spices can blend in.

Preheat the oven to 175°C

Roll the dough to 1 cm thickness then cut out the Pietjes.

Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.

Then bake the Speculaas Pietjes for 10 minutes and allow them to cool on a wire rack

Meanwhile cut out fondant icing suits and hats and stick them on the Pietjes.

Do not forget to decorate the vanilla Pietjes we baked yesterday!

Happy Presents eve!