

Hello Kitty Speculaasjes / Hello Kitty Speculaas Biscuits



Boodschappenlijstje

250g patent bloem	een snuf zout
1 theelepel baksoda	150g koude boter, in blokjes
140g donkere basterdsuiker	4 eetlepels melk
2 theelepels speculaaskruiden	rijstebloem, om te bestuiven

Je het ook nodig: een Hello Kitty koekjesuitsteker en stempel

Zo maak je Hello Kitty Speculaasjes

Meng de bloem, baksoda, suiker, speculaaskruiden en zout in een kom.
Voeg de boterblokjes toe wrijf ze met je vingertoppen door het meelmengsel.
Doe dan de melk er bij en kneed het in een soepel deeg.
Laat het deeg minimaal een paar uur (beter 1 nacht) in de ijskast opstijven.

Dag 2

Bestuif een bakmat met rijstebloem en rol het deeg uit tot 1 - 1.5 cm dikte.
Doop de vorm en het stempel in de rijstebloem en steek een koekje uit.
Druk het stempel in het koekje en ga precies zo door tot het deeg op is.

Door de rijstebloem laat het stempel makkelijker los van het koekje.
Leg de speculaasje op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Let op dat de ze elkaar nergens aanraken op de bakplaat.
Zet de bakplaat nog minimaal 1 uur in de ijskast.

Verwarmde oven voor op 170°C en bak de speculaasjes in 12-15 minuten gaar

Laat de speculaasjes eerst op de plaat, dan op een rooster afkoelen

Hello Kitty Speculaasjes / Hello Kitty Speculaas Biscuits



Shopping list

250g plain flour

1 teaspoon baking soda

140g soft dark brown sugar

2 teaspoons speculaas spices

a generous pinch of salt

150g cold butter, cubes

4 tablespoons milk

rice flour, for dusting

You also need : a Hello kitty stamp and cookie cutter

How to make Hello Kitty Speculaas Biscuits

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

Add the butter cubes and rub them into the flour mixture with your fingertips.

Then add the milk and knead into a smooth dough.

Let the dough rest in the fridge for at least a few hours (preferably overnight).

Day 2

Dust a baking mat with rice flour and roll the dough to a thickness of 1-1.5cm.

Dip the mold and stamp in the rice flour and cut out a cookie.

Press the stamp into the cookie and continue like this until the dough is gone.

The rice flour makes it easier for the stamp to release the cookie.

Place the speculaas on a baking sheet covered with baking paper.

Make sure that the biscuits do not touch each other on the baking sheet.

Place the baking sheet in the refrigerator for at least 1 hour.

Preheat the oven to 170°C and bake the speculaas for 12-15 minutes

Let the speculaas Kitty's cool on the sheet first, then on a wire rack