

sterk in je
schoenen

TORFS

BAKTIP

Sinterklaas Pepernoten



Ingrediënten

- 250gr bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 120gr basterdsuiker
- 4 theelepels speculaaskruiden
- snufje zout
- 120gr boter op kamertemperatuur en in kleine stukjes verdeeld
- 2 à 3 eetlepels melk

Wat heb je nog nodig? Een mengkom, een oven en een ovenschaal met bakpapier



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden en leg de bakplaat klaar.
2. Meng alle droge ingrediënten in een mengkom.
3. Voeg vervolgens de stukjes boter toe en als laatste 2 tot 3 eetlepels melk.



4. Maak een mooie bol van het deeg, maar niet overknenen!
5. Doe er een folie rond en zet in de koelkast voor een halfuur tot een uur.



6. Rol hierna kleine knikkervormige balletjes (1cm) van het deeg (het deeg mag niet te warm worden).
7. Leg de balletjes in rijen met 2cm tussen, zodat deze niet aan elkaar plakken.



8. Bak 25 minuten in de voorverwarmde oven.
9. Laat de pepernoten afkoelen, zodat ze krokant kunnen worden.
10. Smullen maar!