

Sinterklaas

en de regelneef

Het geheime pepernotenrecept van Bakpiet

Dit heb je nodig:

100 gram boter op kamertemperatuur

125 gram bruine basterdsuiker

1 à 2 eetlepels speculaaskruiden

snufje zout

250 gram zelfrijzend bakmeel

50 milliliter melk



Meng in een kom de boter met het zout, basterdsuiker en de speculaaskruiden.

Let op dat je deeg niet gaat klonteren!

Voeg dan de melk en het zelfrijzend bakmeel toe.

Met je handen kneed je nu alles tot een grote deegbol. Zet de deegbol 30 minuten in de koelkast en lik daarna lekker je vingers af...

Verwarm de oven voor op 175 graden en maak van het deeg kleine bolletjes. Leg de bolletjes op een bakplaat en stop ze ongeveer

15 minuten in de oven.

Smakelijk Lieve hulppietjes!

Molenaar Ghisl

