MAISON PRIMAGO

GEVULD SPECULAAS

Ingrediënten voor 12 punten of blokjes:

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram bruine basterd suiker
- 3 tl speculaaskruiden
- 150 gram roomboter
- 1 ei
- 250 gram amandelspijs
- garneer amandelen

Bereiden:
Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
Verwarm de oven op 180 graden.

Splits het ei in aparte schaaltjes. Kneed de boter, het meel en de suiker met de speculaaskruiden. Kneed de ingrediënten tot 1 geheel en maak er 2 ballen van.

Bekleed een bakvorm of ovenschaal met bakpapier en verdeel 1 bal gelijkmatig over de bodem. Strijk het glad met de bolle kant van een vochtige lepel (herhaal dit bij iedere laag). Maak je handen nat, vermeng het eiwit met de amandelspijs en verdeel de spijs als vulling over de bodem. Vervolgens kun je de 2e bal gelijkmatig verdelen over de vulling.

Garneer het deeg met de amandelen en bestrijk het geheel met het eigeel Bak de gevulde speculaas in 20 à 25 minuten gaar.

Af laten koelen en in 12 blokjes of punten snijden.