

# GEZONDE SPECULAASBROKKEN

## Wat heb je nodig voor 12 brokken:

- 75 gram havermout
- 75 gram speltmeel
- 75 gram kokospalmsuiker
- 70 gram koude roomboter
- 2 el speculaaskruiden
- 4 el koud water
- snufje zout
- voor de afwerking:
- 1 ei
- een paar amandelen

## Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten behalve het water in een kom of keukenmachine.

Begin met mengen. Na een paar seconden giet je het water er langzaam bij.

Meng alles een paar minuten tot je een compact deeg hebt.

Verpak het deeg in plastic. Laat het deeg een half uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Haal het deeg uit de koelkast. Maak een rol. Snijd plakken van een halve centimeter dikte.

Leg de plakken op de bakplaat. Besmeer deze met wat geklopt ei en druk er een amandel in.

Plaats de bakplaat voor zo'n 30 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

De Koelkastcoach

*Sabine*

