

# **Speculoos**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **550 g**brašna
- **225 g**mekog margarina
- **400 g**tamnijeg žutog šecera
- **15 g**sode bikarbune
- **2 ravne kašicice** zacina za speculoos
- **70 ml**mleka

## **Priprema**

Pomešajte brašno, šecer, sodu bikerbonu i zacin pa mešavinu izrucite na radnu površinu. Napravite udubljenje u sredini i u njega stavite komadice margarina i mleko. Mešite dok ne dobijete meko, ali ne lepljivo testo. Ukoliko je potrebno dodajte još koju kap mleka. Podelite testo na dva dela, oba uvijte u foliju i stavite u frižider na jedan sat.

Izvadite prvi deo iz frižidera, stavite ga između dva pek papira. Razvijte testo da bude tanko. Skinite gornji papir, a donji s testom prebacite u pleh od rerne. Modlicama vadite oblike, a višak oko oblika pokupite i premesite. Ponavljamati postupak sa drugim delom testa sve dok svo testo ne iskoristite.

Pecite ih na 150C oko 20-25 minuta ili dok ne budu tvrdi i odozgo i odozdo. Možda vas zacudi dužina pecenja, ali baš u tome je tajna ovih keksica. Za razliku od buter keksica na koje ste navikli i koji se ne smeju vaditi iz pleha dok se ne ohlade jer se polome, ovi su tvrdi i karamelizovani.

## **Savet**

Zain za speculoos možete zameniti sa 3 kašiice cimeta ili po svojoj želji. Od navede koliine brašna dobije se velika koliina keksa. Ne morate odmah ispeći sve. Možete testo držati u frižideru, naravno umotano u foliju i ispeći nakon 2-3 dana.