

SPECULAAS

550 g raženog brašna

350 g najtamnijeg smeđeg šećera koji možete pronaći

3 žlice [mješavine začina za speculaas](#)

15 g sode bikarbone

225 g maslaca

2 jaja

70 ml mlijeka + po potrebi više

1 jaje za premaz

bademi u listićima za posip

Brašno prosijte sa začинима sa speculaas i sodom bikarbonom, dodajte tamni šećer pa sve dobro izmiješajte. Dodajte jaja, mlijeko i maslac narezan na listiće, pa umijesite glatko i elastično tijesto. Po potrebi dodajte još malo mlijeka kako bi dobili glatko tijesto. Tijesto omotajte prozirnom folijom pa ga stavite u hladnjak na 24 sata.

Sljedećeg dana na pobrašnjenoj radnoj površini tijesto razvaljajte na 0,5 cm debljine.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Izrezujte oblike po želji i slažite ih na limove obložene papirom za pečenje. Svaki keksić premažite lagano umućenim jajetom i posipajte bademima u listićima.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 15-20 minuta.

Pečene kekse ohladite. Ukoliko primijetite da su i dalje mekani u sredini, slobodno ih vratite u pećnicu da se dopeku.