

PEPERNOTENRECEPT *vegan*

INGREDIËNTEN ±120 pepernoten

- 250 gram bloem + 8 gram bakpoeder of 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 100 gram bruine basterdsuiker
- 100 gram plantaardige vloeibare margarine
- 4 eetlepels plantaardige melk of water
- 2 eetlepels speculaaskruiden
- snufje zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Doe alle ingrediënten bij elkaar. Kneed er een stevig deeg van.
3. Wikkel het deeg in huishoudfolie. Leg het 30 minuten in de koelkast.
4. Leg bakpapier op een bakplaat.
5. Maak kleine balletjes van het deeg. Zo groot als een knikker.
6. Verdeel de balletjes over de bakplaat. In de oven worden de pepernoten groter, dus leg ze niet te dicht bij elkaar.
7. Bak de pepernoten in 20 minuten gaar.
8. Strooien of smullen maar!

