



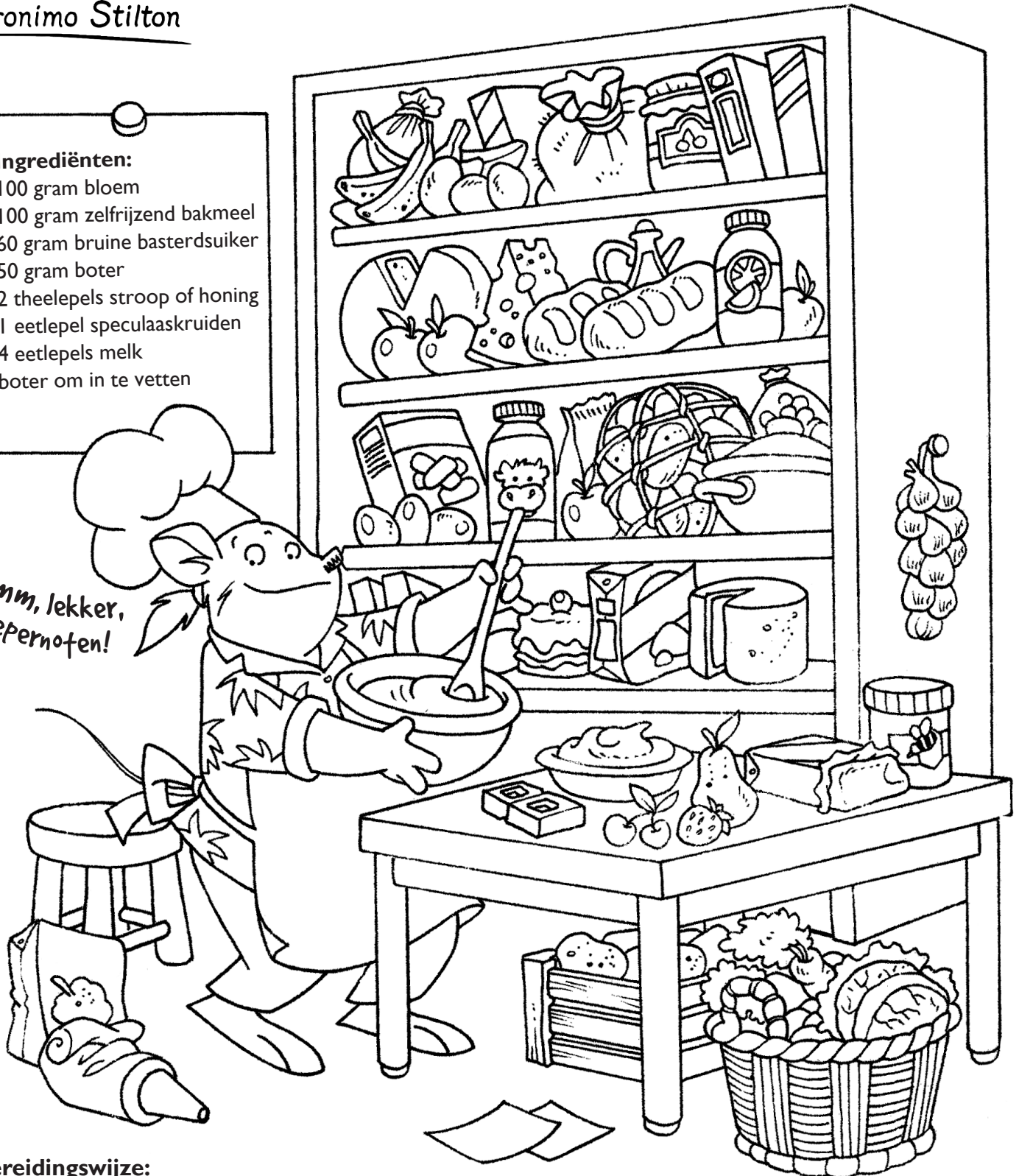
Veel plezier met deze gi-ga-geweldige kleurplaat van Stilton, Geronimo Stilton!

Geronimo Stilton

Ingrediënten:

100 gram bloem
100 gram zelfrijzend bakmeel
60 gram bruine basterdsuiker
50 gram boter
2 theelepels stroop of honing
1 eetlepel speculaaskruiden
4 eetlepels melk
boter om in te vetten

Mmm, lekker,
pepernoten!



Bereidingswijze:

Zeef de bloem in een kom en voeg het zelfrijzend bakmeel, de gezeefde basterdsuiker en boter toe. Snijd de boter met 2 messen in kleine stukjes.

Voeg de stroop of honing, de speculaaskruiden en de melk toe en kneed alles tot een samenhangend deeg. Laat dat 1 uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vorm bolletjes van het deeg.

Beboter een bakplaat en leg de bolletjes erop. Druk ze iets platter. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak de pepernoten 20 minuten. Haal ze van de plaat en laat ze op een rooster afkoelen.