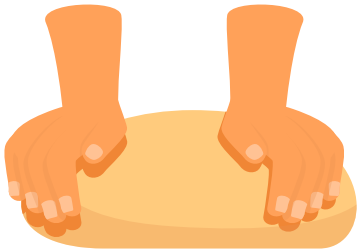
# RECEPT PEPERNOTEN



Zet de oven op 160 graden.



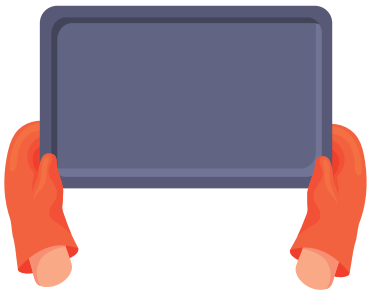

Nu ga je wegen. Zoveel heb je nodig:
90 gram roomboter
75 gram basterdsuiker
6 gram speculaaskruiden
150 gram bakmeel



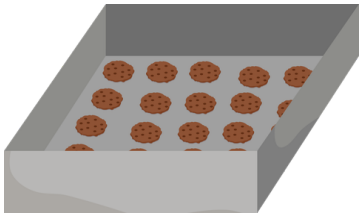
Doe alles wat je gewogen hebt in de kom. Kneed alles goed door elkaar. Doe er een klein beetje zout bij.




Voeg 3 eetlepels melk toe. Doe het lepel voor lepel. Kneed ondertussen door. Zorg dat het deeg heel glad is.



Leg bakpapier op de bakplaat.



Maak kleine balletjes van het deeg. Leg ze op de bakplaat. Druk ze een beetje plat. Lijken ze al op pepernoten? Heel goed!



De pepernoten kunnen de oven in. De oven is erg heet. Na 15 minuten zijn ze klaar.



Je pepernoten zijn klaar! Laat ze goed afkoelen. Eet smakelijk!

