

Speculaas tompouce

(10 stuks)

Ingrediënten:

- 10 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 2-3 el suiker
- 2 tl speculaaskruiden
- 3-4 dl slagroom
- 30-50 g poedersuiker

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Halveer elk plakje bladerdeeg en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Prik het deeg met een vork regelmatig in.
- Meng de suiker met 1 tl. speculaas- kruiden en bestrooi hiermee de plakjes deeg.
- Leg een rooster op de deegplakjes, zo kan het deeg tijdens het bakken niet rijzen en bak ze in 15-25 min. lichtbruin en krokant.
- Klop de slagroom stijf met de poedersuiker en 1 tl speculaaskruiden.
- Maak van de deegplakjes en de slagroom 10 tompouces.

