

Pepernoten

Ingrediënten

- 80 gram bloem
- 7 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- Snufje zout
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 3 eetlepels karnemelk
- 5 eetlepels zonnebloemolie
- 10 gram boter (kamertemperatuur)



Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Meng de bloem, het Zoetpoeder[®], zout en de speculaaskruiden in een kom.

Meng de karnemelk, olie en de boter door de bloem en kneed dit tot een mooi deeg.

Draai balletjes van het deeg en druk deze in de vorm van een pepernoot.

Bak de pepernoten in circa 20 minuten goudbruin.