



Desserten

Speculaas blondies

Voor 8 personen.

Ingrediënten

200 gram witte chocoladeschilfers
100 gram speculaas (verkruid)

200 gram boter (gesmolten)
250 gram speculaaspasta
1 eetlepel vanille-extract
125 gram bruine suiker
1 eetlepel maïzena
275 gram bloem
125 gram bloem
125 gram suiker
3 eieren

Bereidingswijze

Verwarm je oven voor op 180°. Bekleed een brownie-bakvorm met bakpapier.

Meng in een kom beetje bij beetje de witte en bruine suiker en dan de eieren en het vanille-extract al roerend onder de gesmolten boter.

Voeg er vervolgens de droge ingrediënten (bloem en maïzena) toe aan het botermengsel en blijf roeren tot een dik glad beslag. Doe er dan de witte chocoladeschilfers bij.

Stort het beslag in de bakvorm en roer er de speculaaspasta onder. Werk af met de verkruimelde speculaaskoekjes. Laat 20 à 25 minuten bakken in een voorverwarmde oven, tot de randen mooi goudbruin zijn. Zorg ervoor dat de cake in het midden nog een beetje zacht is, zodat de repen bij het afkoelen niet te ver uitharden.

Laat minstens 20 minuten afkoelen voor je ze in vierkantjes snijdt. Werk de speculaas blondies af met een leuke Sinterklaasbanner. [Download hier een mooie caketopper van de Sint om zelf af te drukken en uit te knippen.](#)

Keukenbenodigdheden

Oven

