



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Lisette Kreischer](#) | Foto: Olga Van Dijk | ©Lisette Kreischer

Gevulde speculaas

Ingrediënten

- 300g gezeefd tarwemeel
- 1 zakje bakpoeder
- 120g Amanprana Gula Java kokosbloesemsuiker
- 2 tot 3 eetlepels speculaaskruiden
- mespunt zout
- 1 eetlepel sojamelk
- 180g Amanprana kokosolie, extra vierge
- rasp van 1 sinaasappelschil
- 250g zelfgemaakt walnoten/amandelspijs
- 1 tot 2 eetlepels sojaroomb
- 50g gehakte walnoten
- 50g hele amandelen zonder vlies
- wat extra sojamelk

Extra info

Recept geschikt voor:

20 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

15 minuten

Bereidingstijd:

35 minuten

Totale bereiding:

50 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van gevulde speculaas

Hoe kan je deze heerlijke gevulde speculaas zelf maken?

Meng het meel met de kokosbloemsuiker, het bakpoeder, zout en de kruiden. Kneed de kokosolie en melk er goed door tot een veerkrachtige gladde bal. Laat het deeg afgedekt in huishoudfolie ongeveer 1 uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Kneed de spijs romig met wat sojaroombalboter en de rasp van de sinaasappelschil. Voeg de gehakte walnoten toe. Haal het deeg uit de koelkast en verwijder de folie. Kneed het deeg en rol het uit op een met bloem bestoven werkvlak tot ongeveer 1 cm dik.

Verdeel het deeg in twee lappen, waarvan de ene wat groter is. Leg de kleinste lap op de bakplaat, verdeel hierover de spijs en laat aan alle zijden een rand vrij. Dek dit geheel af met de grotere deeglap. Druk de randen goed aan. Nu zit de spijs lekker ingepakt. Versier de bovenkant met amandelen en bestrijk het geheel glad met nog wat sojamelk. Bak in ongeveer 35 minuten gaar en mooi bruin. Laten afkoelen op de bakplaat en snijd in stukken.

Recept uit het kookboek "Ecofabulous" van Lisette Kreischer
www.veggieinpumps.nl

- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)