



PEPERNOTEN

MET PIMENT D'ESPELETTE AOP

Recept voor 40 pepernoten

250 g bloem

125 g bruine suiker

100 g zachte roomboter op kamertemperatuur

50 ml melk

1,5 theelepel speculaas kruiden

1,5 theelepel Piment d' Espelette AOP poeder Segida

1 zakje gist

Verwarm de oven voor op 170°C.

Doe alle ingrediënten in een beslagkom en kneed goed met je handen tot een mooi deeg. Rol kleine bolletjes van het deeg en leg deze op de bakplaat bekleed met bakpapier. Druk ze iets aan. Bak ze af in 15 minuten.

SINTERKLAAS
6 DECEMBRE

RECEPT

PIMENT
ESPELETTE
AOP

BOURGONDISCH

PEPERNOTEN

GEZELLIGHEID

DELEN

GAEC SEGIDA

Ferme Conchoinea
64250 AINHOA

www.gaec-segida.com

+33(0)967282785