# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Bonte jamtaartjes van Jamie Oliver**

Nodig voor ongeveer 30 kleine taartjes:

*Deeg:*

snufje zout

250 gram bloem, plus extra voor het bestuiven

1 groot vrije-uitloopei

1 sinaasappel of citroen

250 gram poedersuiker

scheutje melk

125 g zachte, ongezouten boter

*Voor de vulling:*

30 volle theelepels van je favoriete jams, confitures, marmelades en geleien

Bereiding:

Doe de bloem, suiker en boter met een snufje zout in een keukenmachine en pulseer ze tot het mengsel de structuur van grof broodkruim heeft. Breek er het ei boven, rasp er de schil van je sinaasappel of citroen over en pulseer het nogmaals, eventueel met een scheutje melk om alles te binden. Wikkel het deeg in keukenfolie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten. Verhit de oven op 180 graden. Bestuif een schoon werkvlak en een deegroller met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van 0,5 cm. Zet een paar bakblikken met 12 bakjes klaar (of bak de taartjes in meerdere porties) en houd een ronde deegsteker gereed die iets groter is dan de taartvormpjes (meestal rond de 6 cm). Steek ronde stukjes deeg uit en druk ze voorzichtig in de bakjes zodat er een klein randje omhoog blijft staan. Kneed de restjes voorzichtig tot een bal, rol die uit en steek er nog een paar rondjes uit. Schep 1 volle theelepel jam in elk van de taartjes en varieer daarbij met de verschillende soorten jam en gelei. Zet de taartjes in het midden van de hete oven en bak ze 12-15 minuten, tot het deeg goudbruin is en de vulling lekker pruttelt. Haal ze uit de oven, laat ze heel even in de vormpjes opstijven en leg ze voor het serveren een paar minuten op een rooster om af te koelen.