# 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

**Citroencake van Miljuschka**

Nodig:

220 gram boter, gesmolten

2 eieren

330 gram fijne suiker

120 gram karnemelk

60 ml citroensap

2 eetlepels citroenrasp

300 gram bloem

2 theelepels bakpoeder

*Citroen icing*

320 gram poedersuiker

1 eetlepel citroensap

2 eetlepels water

1 tulbandvorm van ongeveer 2,5 liter

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de boter, suiker, eieren, karnemelk, bloem, bakpoeder, citroensap en rasp in een kom en klop dit door om goed te combineren. Vet de tulband vorm goed in. Ik doe dit met boter of met bakspray en bestrooi de vorm vervolgens met wat bloem. Dit klop ik goed uit boven de gootsteen en dan pas gaat het beslag erin. Zet de vorm in de oven voor 40-45 minuten of tot deze goudbruin en gaar is. Laat 10 minuten afkoelen in de vorm. Stort uit op een rek en laat afkoelen voor je de icing erover doet. Maak de icing door de poedersuiker te mengen met het citroensap en het water. Verdeel dit over de tulbandvorm en laat opdrogen.