# 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

**Frambozencake van Miljuschka**

Nodig:

300 gram diepvries frambozen

225 gram boter, op kamertemperatuur

125 gram lichte basterdsuiker

3 eieren

2 theelepels vanille extract

250 gram zelfrijzend bakmeel

100 gram volle yoghurt

1theelepel venkelzaad of anijszaad, gemalen

zout

poedersuiker voor het bestuiven van de cake

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet een bakblik van ongeveer 20 bij 30 in en bekleed met bakpapier, vet die ook licht in. Klop de boter luchtig met de suiker, tot het helemaal wit is. Klop dan een voor een de eieren en het vanille extract erdoor. Spatel zelfrijzend bakmeel, venkel- of anijszaad, yoghurt en een snufje zout erdoor. Spatel als laatste voorzichtig de frambozen door het beslag. Giet het beslag in de cakevorm. Bak ongeveer 50-55 minuten tot de cake goudbruin en gaar is. Bestuif evt. de afgekoelde cake met poedersuiker.