# 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

**Griesmeelpudding met aardbeien van Miljuschka**

Nodig:

700 ml volle melk

125 ml slagroom

1 theelepel vanillepasta (of extract)

100 gram suiker

100 gram griesmeel

250 gram verse aardbeien

2 eetlepels geleisuiker

1 kaneelstokje

1 puddingvorm van ongeveer een liter of vier kleine puddingvormpjes

Bereiding:

Doe de melk, de slagroom en 100 gram suiker in een pannetje en breng dit aan de kook. Voeg de vanillepasta toe. Haal de pan van het vuur en strooi hier al roerend het griesmeel in. Zet de pan weer terug en laat het heel rustig pruttelen voor ongeveer 5 minuten. Het moet indikken. Blijf wel regelmatig roeren en zorg dat het niet aanbrandt. De puddingvorm spoel je af met water (niet afdrogen). De pap giet je in de vorm, dek het af met plastic folie en laat het goed afkoelen. Zet het daarna in de koelkast en laat het minimaal 4 uur opstijven. Maak de aardbeien schoon en snij kleiner. Zet deze op in een klein pannetje met 1 of 2 eetlepels suiker en een heel klein beetje water. Doe het kaneelstokje erbij. Breng aan de kook en laat even doorkoken tot de aardbeien een beetje uit elkaar beginnen te vallen. Je wilt een compote achtige structuur hebben. Laat afkoelen. De pudding keer je om op een bord en serveer je met de aardbeien eroverheen.