# 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

**Korstdeeg van Gordon Ramsay**

Nodig voor 350 gram:

200 gram bloem

¼ theelepel fijn zeezout

100 gram koude ongezouten boter, in kleine blokjes

3-4 el ijskoud water

Bereiding:

Meng de bloem en het zout in een keukenmachine. Voeg de boter toe en meng 10 seconden, of tot het mengsel op grof broodkruim lijkt. Schep het in een kom. Voeg 3 eetlepels water toe en meng met een boter mes tot er een net samenhangend deeg ontstaat. Voeg een beetje water toe als het deeg te droog is, maar voorkom dat het te nat wordt. Kneed het deeg lichtjes tot een gladde bal, wikkel het in plasticfolie en leg het minstens 30 minuten in de koelkast, voordat u het uitrolt.