# 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

**Yorkshire pudding van Gordon Ramsay**

Nodig voor 6 puddinkjes:

150 g bloem

½ theelepel fijn zeezout

2 grote eieren

150 ml volle melk

2 eetlepels runderbraadvet of plantaardige olie

Bereiding:

Meng de bloem, het zout, de eieren en melk enkele minuten in een blender of keukenmachine, tot het mengsel glad is. Schraap het na 1 minuut van de zijkant van de kom. Schenk het beslag in een kan en zet het tot gebruik in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 graden. Schep het vet in zes puddingvormpjes of een muffinvorm met zes holten en verhit het 5-10 min. in de oven, tot het zeer heet is. Vul de vormpjes tot driekwart met het beslag. Bak de puddinkjes 25-30 minuten, tot ze gerezen, diep goudbruin en krokant zijn. Serveer ze heet.