# 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

**Zandgebak van Jamie Oliver**

Nodig voor 12 grove brokken:

250 gram ongezouten boter, op kamertemperatuur, plus wat extra

125 gram suiker, plus wat extra

250 gram bloem, gezeefd, plus wat extra

125 gram semolina of maïzena

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Vet een vierkant bakblik van 22 cm in met boter. Klop je boter en suiker met een mixer of houten lepel tot een bleke, luchtige massa. Doe de bloem en semolina of maïzena erbij. Roer alles eerst met een houten lepel door elkaar en ga daarna verder met je handen tot je een mooi glad deeg hebt. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en rol het uit tot een dikte van 2 cm. Druk het uitgerolde deeg in het bakblik, helemaal tot in de hoekjes – het maakt niet uit als het er niet helemaal perfect glad uitziet. Prik het deeg over het hele opper vlak in met een vork en schuif het blik 50 minuten in de voorverwarmde oven tot het gebak licht goudbruin is. Bestrooi het gebak terwijl het nog warm is met suiker. Laat het even afkoelen en snijd het in 12 grove, rechthoekige brokken.