# 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

**Zoet deeg van Gordon Ramsay**

Nodig voor 500 gram:

125 gram zachte ongezouten boter, op kamertemperatuur

90 gram fijne tafelsuiker

1 groot ei

250 gram bloem

1 eetlepel ijskoud water (indien nodig)

Bereiding:

Meng de boter en suiker in een keukenmachine tot ze net gemengd zijn. Voeg het ei toe en meng dan 30 seconden. Strooi de bloem erbij en meng enkele seconden, tot er een net samenhangend deeg ontstaat. (Meng niet te lang, want dan wordt het deeg taai.) Voeg een eetlepel water toe als het deeg te droog is. Kneed het deeg op een met bloem bestoven werk vlak en maak er een platte schijf van. Wikkel het in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast, voor dat u het uitrolt.