**Kruimeldeeg**

450 g patisseriebloem

280 g boter

1 ei

**70 g melk**

**mespuntje zout**

**mespuntje suiker**

Breng de boter en de volle melk op kamertemperatuur. Klop het ei los.

Meng alle ingrediënten en kneed tot een elastisch deeg. Laat het afgedekt een half uurtje rusten. Rol het dan uit in de gewenste vorm, als taartbodem of voor gebakjes.

Je kan het deeg ‘blind’ bakken, met een vulling van harde bonen op bakpapier. Dat is vooral bedoeld voor fruittaarten die gevuld worden met banketbakkersroom en fruit en die geen tweede keer de oven in moeten.

Maar het kruimeldeeg kan ook perfect ‘rauw’ gevuld worden en daarna afbakken met een vulling.