

**VILHELM BAKAR**

Kladdkaka

Ett recept som blir på ungefär 14-16 bitar

Ingredienser:

- > 100 g smör (svenskt)
- > 2 ½ dl strösocker
- > 2 ägg
- > 1 dl vetemjöl
- > 3 msk kakao
- > 1 tsk vaniljsocker
- > florsocker
- > Smör ströbröd till formen

Steg 1:

Sätt ugnen på ungefär 175 grader. Börja därefter med att smälta smöret i mikron eller i en kastrull. Rör sedan ner socker och äggen tillsammans med det smälta

Steg 2:

Rör sedan en övriga ingredienser i samma bunke eller i samma kastrull (om du har använt den i receptet) och blanda noga.

smöret och blanda noga.

- > 100 g smör
- > 1 1/2 dl strösocker
- > 2 ägg

Häll sedan ner smeten i en smord och bröad springform med lösbar kant (runt 24 cm i diameter).

- > 1 dl vetemjöl
- > 3 msk kakao
- > 1 tsk vaniljsocker
- > ströbröd och smör till formen

Steg 3:

Grädda sedan din kladdkaka i en varm ugn på 175 grader i ca 15 minuter (kolla till den redan efter 13 minuter).

Den här kladdkakan blir låg men otroligt god!

Pudra sedan över florsocker för ett extra fint täcke över kladdkakan (kan uteslutas) och servera sedan med jordgubbar och glass!

- > 175 grader varm ugn (160 grader varmluft)
- > Florsocker (över kakan)
- > EV. Glass och jordgubbar till servering



En färdig



kladdkaka

Det här är det perfekta receptet för dig som vill bjuda på något extra till gästerna eller varför inte till dig som vill imponera lite på dina kunskaper inom bakning! Iallafall så ger det här receptet en underbart smarrig, frasig och en god kladdkaka!

@vilhelmbakar på instagram

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa en hemsida gratis