

4 tips för en extra god kladdkaka

- 1) Om du använder en kastrull när du smälter smöret så kan du fortsätta att använda den till resterande delen av receptet, eftersom att plattan har lite värme hela tiden så resulterar det till att kladdkakan inte får några sprickor då den även blir mycket godare.
- 2) Om du vill att kakan ska vara lite mera kladdig så kan du ta ut den efter 10-11 minuter och ta med en sticka då den ska vara lite kladdig.
- 3) Om du vill att din kaka ska bli lite mer fast än mer kladdig så kan du ta ut den vid 15 minuter och får den lite mer fastare (på det här sättet brukar jag göra).
- 4) Använd flytande margarin istället för att smälta smör, flytande margarin är ett bättre alternativ för klimatet eftersom att smör innehåller produkter från kor som tex grädde, medans flytande margarin istället innehåller produkter från naturen. Flytande margarin behövs inte smältas och är då enklare och går snabbare att använda istället för smör (flytande margarin går att använda för de flesta recepten på hemsidan).