



Kladdiga chokladkakor

Receptet gäller ca 20 mellanstora chokladkakor

Ingredienser:

- > 5 dl florsocker
- > En nypa salt
- > 2-2 1/2 dl kakao (beroende på hur mycket chokladsmak)
- > 4 äggvitor
- > 2 tsk vaniljsocker

Steg 1:

Börja med att sätta ugnen på 175 grader (160 varmluft). Vispa sedan ihop alla torra ingredienser i en bunke tillsatt sedan äggvitorna och vispa till en krämig smet.

- > 5 dl florsocker
- > En nypa salt
- > 2-2 1/2 dl kakao (beroende på hur

Steg 2:

Klicka sedan ut mellanstora klickar av smeten på en plåt med bakplåtspapper (tänk på att kakorna sväller ut mycket i ugnen) och ha sedan in plåten i ugnen i ca 8-9 minuter (beroende på hur stora kakor man har).

- > Varm ugn på 175 grader (160

mycket smak man vill ha)

- > 4 äggvitor
- > 2 tsk vaniljsocker

varmluft)

- > Plåt med bakplåtspapper



Färdiga kladdiga chokladkakor!

Det här är ett receptet som jag rekommenderar för en enkel och mumsig fika! Receptet innehåller enkla och vanliga basvaror som gör kakorna lätta att bara slänga ihop utan förberedelse innan, alltså ett sådant recept som jag gillar!

@vilhelmbakar på instagram

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa en hemsida gratis