

Kladdkaka

Ingredienser:

- 2 ägg
- 2 dl strösocker
- 1 dl farinsocker
- 2 dl (120g) vetemjöl
- 6 msk kakao
- 2 tsk vaniljsocker
- ½ tsk salt
- 175g smör

Instruktioner:

- Sätt ugnen på 200 grader
- Sätt in kakformen (~13x16x5cm är en bra storlek)
- Smält smöret i kastrull utan att det bryns
- Knäck ägg i en bunke
- Blanda upp äggen lätt utan att fluffa
- Vispa ner sockret, återigen utan att det blir fluffigt
- Blanda resterande torra produkter separat
- Blanda ned hälften av torra produkterna
- Tillsätt hälften av det smälta smöret och blanda
- Blanda ned resten av torra produkterna
- Tillsätt resten av smöret
- Blanda tills smeten är slät
- Häll smeten i ugnnsformen
- Grädda i 18 minuter
- Låt svalna (går snabbare i vattenbad)