Kladdkaka

sön, 25/09/2011 - 18:20 □ Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1138
Söndag och underbart höstväder. Har gjort höstfint här hemma i helgen, känns bra. Därför ville jag "unna" mig nåt denna underbara dag och testade detta recept. Kan varmt rekommenderas! Smalt o gott alternativ till "vanlig" kladdkaka.

Kladdkaka
8 port (4.5 pp/port)

1 dl socker
1 dl ljus sirap
1 tsk vaniljsocker
2 ägg
4 msk kakao
1 krm salt
1 dl Kesella (1%)
1 dl vetemjöl

TILL FORMEN
1 tsk margarin
1 msk ströbröd

GARNERING
1 msk florsocker

Smörj och ströa en rund form med löstagbar kant, sätt ugnen på 175 grader.
Rör ihop socker, sirap, vaniljsocker, ägg, kakao och salt. Tillsätt kesella och vetemjöl och rör ihop till en jämn smet.
Fördela i formen och grädda i 25 minuter.

Pudra över florsockret när kakan svalnat. Servera med lättvaniljglass (ej inräknat i pp) och färska bär.

Ät och NJUT!

Källa: Mat för goda dagar

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/kladdkaka

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept