BAKA

Kladdkaka

Kock: **Roy Fares** Tid: **45 min** Portioner: **8**

45

Kladdkaka kan vara bland det godaste som finns. Det är så enkelt, så gott och en riktig klassiker som går hem hos de flesta.

Skillnaden mellan en kladdkaka och brownie är att man inte tillsätter bakpulver i kladdkakan så att den reser sig, utan man vill att den ska vara kompakt och kladdig i mitten. Den här kladdkakan är perfekt kladdig och vill man göra den ännu godare kan man vända ned marmallows och saltade jordnötter i kladdkakan innan den gräddas. Servera kladdkakan med lättvispad grädde.
Det blir ca 8 bitar.

INGREDIENSER

120 g smör
2 st ägg (rumstempererade)
1 tsk vaniljsocker
2.5 dl strösocker
1 dl vetemjöl
0.75 dl kakao
0.5 tsk salt

0.5 dl saltade jordnötter (valfritt)
1 dl minimarsmallows (valfritt)

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 °C. Smörj och mjöla en bakform och klä botten med bakplåtspapper.

2. Smält smöret i en kastrull. Rör i ägg, socker och vaniljsocker. Blanda kakao, mjöl och salt i en separat bunke och rör sedan ner det i kastrullen. Vill du ha i marsmallow och jordnötter blandar du i dem nu.

3. Häll i smeten i bakformen och grädda mitt i ugnen på 175°C i 15-20 minuter. Överbaka inte, då blir din kladdkaka torr, utan tänk på att den fortsätter bakas efter att du har tagit ut den ur ugnen.