

# Kladdkaka

Recept på supergod och kladdig kladdkaka. Den är snabb och enkel att göra eftersom du rör ihop smeten direkt i kastrullen.

Receptet gäller för 14 bitar

## Ingredienser

- 100 g Svenskt Smör
- 2 1/2 dl strösocker
- 2 st ägg
- 1 dl vetemjöl
- 3 msk kakao
- 1 tsk vaniljsocker

## Garnering:

- florsocker

## Till servering:

- vispgrädde

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175°. Smält smöret i en kastrull. Lyft av kastrullen från plattan. Rör ner socker och ägg, blanda väl. Rör ner övriga ingredienser så att allt blir väl blandat. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Grädda mitt i ugnen ca 15 min. Kakan blir låg med ganska hård yta och lite kladdig i mitten. Låt kakan kallna. Pudra över florsocker. Servera med grädde eller glass och frukt.