BAKA · HEMMA

Kladdkaka

En mjuk och kladdig chokladkaka. Den brukar ta ungefär en timme.

175 grader | Ungefär 15 min i ugnen | 1 rund form



Plocka fram
bocka av när det står på bänken

- [ ] **Smör** — 100 g
- [ ] **Ägg** — 2 st
- [ ] **Socker** — 3 dl
- [ ] **Vetemjöl** — 1½ dl
- [ ] **Kakao** — 4 msk
- [ ] **Vaniljsocker** — 2 tsk

Tillsammans: En vuxen hjälper till vid spisen och ugnen.

Så bakar vi
ett steg i taget

1. **Tvätta händerna**
   Ta på ett förkläde också.
2. **Sätta på ugnen**
   175 grader.
3. **Smälta smöret**
   I en kastrull på låg värme.
4. **Vispa ägg och socker**
   Tills smeten blir ljus.
5. **Blanda i resten**
   Mjöl, kakao och vanilj.
6. **Hälla i formen**
   Smörj formen först.
7. **Grädda**
   15 min — Mitt i ugnen.
8. **Låta svalna**
   30 min — Skär sedan bitar.

Tips: Gott med vispgrädde och hallon.

© Áigi Labs 2026 · Áigi Plan · www.aigiplan.com