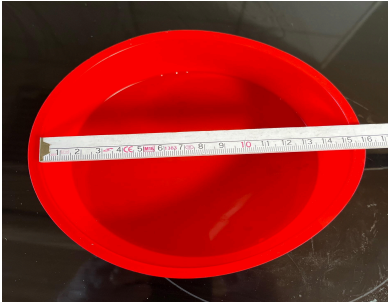



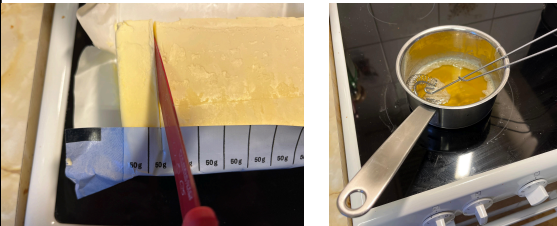


KLADDKAKA, med brynt smör, 4 PORTIONER

Redskap	Ingredienser
dl-mått msk-mått tsk-mått krm-mått spiralvisp kastrull slickepott glas att knäcka ägget i kniv grytlappar liten rund form 15 cm i diameter 	75 gram smör 1 ½ dl strösocker 1 stort ägg ¼ dl vetemjöl 2 msk kakao 1 tsk vaniljsocker 1 krm flingsalt VIKTIGT Om du använder en silikonform ska du INTE smörja och bröa formen. Använder du en vanlig springform måste du smörja och bröa formen. Har du bara en stor form (ca 20 cm i diameter) behöver du dubbla receptet. <u>Till servering:</u> florsocker, vispad grädde/glass & frukt/bär

Gör så här

	<input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår. <input type="checkbox"/> Sätt på förkläde. <input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<input type="checkbox"/> Sätt ugnen på 175 grader och över- och undervärme.
	<input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet. <input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.
	<input type="checkbox"/> Bryn 75 gram smör i en kastrull. <input type="checkbox"/> Ta bort kastrullen från plattan och låt svalna lite. Det ska bli ljusbrunt och lukta lite nötter. Det ska INTE bli bränt.



Häll ner i kastrullen med smöret:

- 1 ½ dl strösocker
- 1 stort ägg

Knäck ägget i glaset först. Det är lättare att ta bort skaldelar och om ägget skulle vara dåligt behöver du inte slänga hela smeten!

- Vispa smeten slät med vispen.



Häll ner i samma kastrull:

- ¾ dl vetemjöl
- 2 msk kakao
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 krm flingsalt
- Vispa smeten slät med vispen.






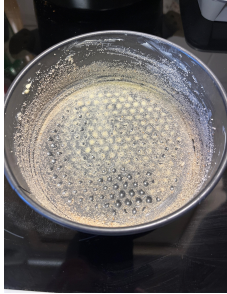
- Häll smeten i formen.
- Ta hjälp av slickepotten.



- Grädda i mitten av ugnen cirka 15 minuter. Den ska vara fast i kanten men smetig i mitten.



- Låt kakan kallna.
- Den kan vara lite svår att få ur en silikonform, det är lättare med en springform.

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pudra gärna lite florsocker över kakan. <input type="checkbox"/> Servera till exempel med vispad grädde/glass och frukt/bär.
	<p>Diska noga med varmt vatten och diskmedel. Det ska såklart inte finnas chokladspår på torkhandduken! Då har du slarvat.</p>
<div data-bbox="236 645 655 808" style="background-color: red; color: white; padding: 10px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 2em;">OBS!</div> <div data-bbox="276 864 632 1162" style="text-align: center;">  </div> <p data-bbox="320 1193 504 1234" style="text-align: center;">Springform</p> <div data-bbox="276 1263 703 1615" style="border: 2px solid red; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #f0f0f0;"> <p>Kladdkakansdag 7 november Firas sedan 2007 i Sverige. Kladdkakan kommer ursprungligen från Frankrike och kom till Sverige på 1970-talet. Under 1990-talet blev den väldigt populär!</p> </div>	<p>Smörja och bröa en form betyder att du smetar in smör/margarin eller penslar formen med smält smör och sedan strör på ströbröd.</p> <div data-bbox="820 869 1310 1162" style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Det är viktigt att smöret får svalna lite, annars kommer ägget att koagulera (stelna) till små äggbitar, och det vill man ju inte ha i sin kaka.</p> <p>Det är svårt att bryna mjölkfritt margarin eftersom mjölkfritt margarin har ett annat proteininnehåll jmf med smör.</p>