
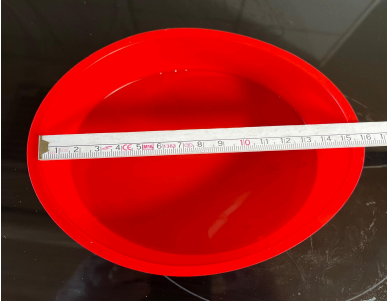






# KLADDKAKA vegansk, 4 PORTIONER

Redskap	Ingredienser
<p>dl-mått msk-mått tsk-mått krm-mått</p> <p>2 bunkar slickepott sil grytlappar</p> <p>liten rund form 15 cm i diameter</p>  	<p>3/4 dl flytande <b>mjölkfritt</b> margarin 1 ½ dl strösocker ½ dl bönspad eller kikärtspad 1 ¼ dl vetemjöl 2 msk + 1 tsk kakao 1 tsk vaniljsocker 1 krm salt</p> <p><b>VIKTIGT</b> Om du använder en silikonform ska du <b>INTE</b> smörja och bröa formen. Använder du en vanlig springform måste du smörja och bröa formen.</p> <p>Har du bara en stor form (ca 20 cm i diameter) behöver du dubbla receptet.</p> <p><u>Till servering:</u> florsocker, vispad grädde/glass (<b>mjölkfri</b>) &amp; frukt/bär</p>

## Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.</li><li><input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.</li><li><input type="checkbox"/> Tvätta händerna.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.</li><li><input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt ugnen på 175 grader över- och undervärme.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> <b>Häll i en bunke;</b><ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> 1 ½ dl strösocker</li><li><input type="checkbox"/> ½ dl bönspad</li></ul></li></ul> <p>Blanda snabbt ihop med en slickepott.</p> <p><b>Bönspad är det vatten som konserverade bönor ligger i.</b></p>



- Häll i en annan bunke:
  - 1  $\frac{1}{4}$  dl vetemjöl
  - 2 msk + 1 tsk kakao
  - 1 tsk vaniljsocker
  - 1 krm salt
- Blanda om med slickepotten.



- Sikta ner blandningen i bunken med ägg och socker.
- Blanda om med slickepotten

**SIKTA = hälla igenom en sil**



- Tillsätt (häll i)  $\frac{3}{4}$  dl flytande mjölkfritt margarin i bunken. *(Det går att minska lite fett till  $\frac{1}{2}$  dl om man vill)*
- Blanda till en slät smet med slickepotten.



- Häll smeten i formen.
- Jämna till med slickepotten.



- Grädda i mitten av ugnen cirka 14 min. Den ska vara fast i kanten men smetig i mitten.



- Låt kakan kallna i kylen
- Den kan vara lite svår att få ur en silikonform, det är lättare med en springform.
- Pudra gärna lite florsocker över kakan.
- Servera till exempel med vispad grädde/glass (mjölkfri) och frukt/bär.



Diska noga med varmt vatten och diskmedel. Det ska såklart inte finnas chokladspår på torkhandduken! Då har du slarvat.

**OBS!**



springform

**RÄTT BEGREPP:**

**VEGAN** = äter enbart vegetabiliska (växtbaserade) livsmedel.

Använder ej saker från djur, som tex skinnskor och ulltröjor. Använder ej produkter som testats på djur.

**VEGETARIAN** = äter vegetabiliska (växtbaserade) livsmedel.

**LAKTO-OVO-VEGETARIAN =**

äter vegetabiliska livsmedel + ägg, ost och mejeri- (*mjölk*) produkter.

**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!

Använd gärna en springform istället. Du behöver smörja (smeta in) den med smör och strö ut ströbröd i den innan du börjar så att inte kakan fastnar.