

Klassisk kladdkaka

100 g margarin

2 ägg

3 dl strösocker

2 ¼ vetemjöl

4 msk kakao

1 ½ tsk vaniljsocker

½ krm salt

Till formen:

2 msk ströbröd /kokos

2 tsk margarin

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Smörj en form med margarin och ströbröd.
3. Smält margarinet på svag värme.
4. Vispa ägg och socker poröst och tillsätt det smälta margarinet.
5. Blanda mjöl, kakao, vaniljsocker och salt i en annan skål.
6. Rör försiktigt ner blandningen i äggsmeten.
7. Häll smeten i formen och grädda i 20 minuter.
8. Låt kakan svalna och servera med lättvispad grädde.

