

Glutenfri kladdkaka

(recept från Semper)

Seg, frasig och kladdig – denna lyxiga glutenfria variant av kladdkaka är ett säkert kort – en kladdkaka går alltid hem.

Tillagningstid 45 min

Ingredienser Kladdkaka

180 g Fin Mix (3 dl)

150 g smör

2 3/4 dl socker

3 ägg

1/2 tsk salt

6-8 msk kakao

1. Sätt ugnen på 180 °C.
2. Smält smöret på medelvärme i en kastrull tills det är helt smält, dra av från plattan och tillsätt socker. Rör sedan ner ett ägg i taget till en jämn smet.
3. Sikta i Fin Mix, salt och kakao och vänd ihop till en jämn smet
4. Smöra en form med löstagbar botten, använd gärna bakplåtspapper i botten, så går det lättare att lossa från botten. **Kom ihåg att inte använda ströbröd.**
5. Grädda ca 20 min