

Glutenfri Kladdkaka

Portioner: 12 bitar

Gräddningstid: ca 15 minuter

En lækker glutenfri kladdkaka – krispig yta och kladdig insida. Enkelt och gott för alla!

Ingredienser

200 g smör

200 g mörk glutenfri choklad

4 ägg

2 dl råörsocker eller vanligt socker

1 tsk vaniljsocker

2 dl Viljatuotes Mörk Glutenfri Mjölblandning

1 tsk bakpulver

0,5 tsk salt

Instruktioner

1. Smält smör och choklad på låg värme, låt svalna.
2. Vispa ägg och socker pösigt.
3. Blanda mjöl, vaniljsocker, bakpulver och salt. Vänd ner i äggsmeten.
4. Tillsätt chokladblandningen.
5. Klä en 24 cm springform med bakplåtspapper, smörj och ev. mjöla kanterna.
6. Grädda i 200 °C i 15–20 minuter. Kakan ska vara lös i mitten.
7. Låt svalna och servera med vaniljglass.