

Så lyckas du med

KLADD~ KAKA

Gör bara ett av tipsen nedan och kladdfaktorn på din kaka lär öka.

Gör du alla; oj oj oj,
vilken kaka!

Sök på
"kladdkaka"
på arla.se
så hittar du

79

härliga recept på
kladdkakor i
olika smaker!

➔ Vispa smeten lugnt med handvisp, bara så mycket att alla ingredienser precis går ihop för maxad kladdighet.

➔ Skaka lite på kakan mot slutet av grädningen. Ta ut den när den fortfarande är lite wobblig, det vill säga dallrar lite i mitten men är fast i kanterna.

➔ Grädda kakan på 175° i vanlig ugn och på 160° i varmluftsugn. Gräddningstiden kan skilja sig åt lite i olika ugnar, så lär känna din egen ugn.

➔ Kolla kakan redan efter halva baktiden och passa den noga de sista 5 minuterna. Det är värt att ta en extra sväng förbi ugnen för att undvika en torr kaka!

7
nov är
kladdkakans
DAG