

Glutenfri kladdkaka

Ingredienser

- 100 g smör
- 2 ägg
- 2 1/2 dl strösocker
- 1 1/2 dl mandelmjöl
- 5 msk kakao
- 3 tsk vaniljsocker
- 1/2 krm salt

Så här gör du:

1. Sätt ugnen på 175°
2. Smält smöret i en kastrull och låt svalna
3. Vispa ägg och socker pösigt i en bunke
4. Blanda i resten av de torra ingredienserna
5. Häll i smöret och rör om till en jämn smet
6. Smörj en form med glutenfritt ströbröd eller kokosflingor
7. Häll ner smeten i formen och grädda 20-25 minuter i mitten av ugnen
8. Låt kladdkakan svalna innan du serverar med t.ex. vispgrädde och bär

