

Kladdkaka

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Kolay

~266 kcal

Açılış 2/10

Kladdkaka, kakaolu hamuru portakal kabuğuyla fırınlayarak set, ortası yoğun ve yapışkan bir İsveç keki hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Kakao
- 2 adet Yumurta
- 75 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Portakal kabuğu

Yapılış

- Hamur malzemelerini portakal aromasıyla pürüzsüzleştirin.
- Karışımı kalıba dökün.
- Kladdkaka'yı 175°C fırında ortası hafif nemli kalacak şekilde 18-22 dakika pişirin.
- Keki 15 dakika ılıtın.
- Dilimleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Keki tam kurumadan fırında bırakmak ortasındaki karakteristik yumuşaklığı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanına krema ya da dondurma sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta