

# Portakall Kladdkaka

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 2/10

İsveç'in içi hafif şekerli ve taze portakal keki, fazla süs istemeden yoğun kakaolu bir dilim verir.

## Malzemeler

- 120 gr Tereyağ
- 220 gr Şeker
- 90 gr Un
- 35 gr Kakao

## Yapılış

- Kalın kağıt portakal kabuğunu rendeleyin, eritilmiş tereyağla karıştırın.
- Tereyağı eritip diğer malzemelerle karıştırın.
- Hamuru kalın kağıda dökün.
- 180°C fırında 18 dakika pişirin.
- Kladdkaka'yı 10 dakika dinlendirip üzerine portakal kabuğu serpererek dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Ortası hafif sallanır, çok fazla pişerse kladdkaka dokusu gider.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında hafif çikolata ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt