

## Kladdkaka (vegan)

### Ingredienser

1 sats blir ca en plåt med tunn kladdkaka som kan delas på ca 30 bitar

9 dl strösocker

6 dl vetemjöl

3 dl matolja

12 msk kakao

3 tsk vaniljsocker

1 spateludd salt

Vatten

### Utförande

1 plåt tar mellan 40–60 minuter att göra, inklusive gräddning

Sätt ugnen på 175 °C. Rör ihop torringredienserna (strösocker, vetemjöl, kakao, vaniljsocker och salt) till en homogen blandning i en bunke, tillsätt sedan oljan under omrörning och därefter addera någon dl vatten i taget tills det bildats en klibbig och fyllig smet. Ungefär lika mycket vatten som olja kan behövas, ibland mer och ibland mindre.