

Pollykaka

Smakar som en blandning mellan kladdkaka och brownie, med Polly i. Säkert ännu godare om den får vila över natten i kylskåp. Servera gärna med vispad grädde eller vaniljglass.

3 ägg
2 dl socker
200 gr choklad (helst mörk, tex marabou eller blockchoklad)
100 gr smör
½ dl vetemjöl
1 påse Polly original

Gör så här:

Vispa ägg och socker poröst. Smält smöret och lägg i chokladen och rör tills den också smält. Blanda ner chokladsmeten i äggsmeten och tillsätt mjölet (rör om väl) och i med Pollyn.

Häll smeten i en form med avtagbara kanter (fäst gärna ett bakplåtspapper i botten så går det superlätt att få ur kakan sen). Grädda i 175 grader, ca 25-30 min (kakan ska vara kladdig).

