

Saffranskladdkaka

Den här saffranskladdkakan är supergod så här i jultider. Har fått receptet av Stefans bror som introducerade den för mig för något år sen.



Saffranskladdkaka

2 ägg
2 dl socker
100 g smör
100 g vit choklad
0,5 g saffran
2 dl vetemjöl

Vispa ägg och socker. Smält smöret och lägg i chokladen i smöret, så att det smälter samman. Blanda ner saffran i smör- och chokladblandningen. Häll sedan i blandningen i sockersmeten. Tillsätt mjölet och vispa ihop.

Smörj en form och grädda sedan på 175 grader i 20-25 minuter. Servera gärna tillsammans med en klick grädde.