

Kladdkakans dag i Sverige (B2)

Svenskar älskar att fika! I Sverige har bakverken sina egna dagar då de firas. Det finns en dag för kanelbullar, för wienerbrödet och för den kanske populäraste kakan - kladdkakan! Kladdkakans dag firas den 7:e november varje år. Det är en söt, kladdig och god chokladkaka som nästan alla tycker om. Prova gärna att baka en kladdkaka med detta recept:

Sätt ugnen på 200 °C (grader).

Blanda dessa ingredienser i en bunke:

- 100 gram smör
- 2 stycken ägg
- 2 ½ deciliter socker
- 3 matskedar kakao
- 2 teskedar vaniljsocker
- 1 ½ deciliter vetemjöl
- 1 kryddmått salt

Häll smeten i en form och ställ in den i ugnen. Kakan ska gräddas i cirka 10-15 minuter. Ju kortare tid, desto kladdigare. Du kan servera kakan med vad som helst: färska bär, grädde eller kanske glass - du bestämmer!

Did you understand the text?

1) Vilken dag firar svenskarna kladdkakans dag?

- a) Den 7 november
- b) Den 2 november
- c) Den 7 december
- d) Den 3 augusti

2) Hur mycket socker behöver du?

- a) 2 deciliter
- b) 2 matskedar
- c) 2 ½ deciliter
- d) 100 gram

3) Du kan servera kakan med till exempel färska bär - vad är inte ett bär?

- a) Jordgubbar
- b) Blåbär
- c) Hallon
- d) Päron

4) Hur förkortar man ordet deciliter?

- a) dl
- b) dm
- c) dlr
- d) dcr

5) Hur mycket vatten behöver du?

- a) 1 deciliter
- b) 2 matskedar
- c) Det behövs inget vatten
- d) Cirka ett glas

6) Vad händer om du tar ut kakan ur ugnen efter tio minuter?

- a) Kakan blir kladdigare
- b) Kakan blir torrare
- c) Kakan går sönder
- d) Det händer ingenting speciellt