

. Mug cake façon moelleux au chocolat .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s rase de sucre en poudre
- 1 œuf frais battu en omelette
- 20 g de beurre ramolli (pas fondu)
- 25 g de chocolat noir pâtissier
- 3 c.à.s rases de farine

- Dans un mug placer le chocolat et le beurre ramolli ... faire cuire 1 minute au micro-ondes à 850 W
- Bien mélanger, puis ajouter le sucre. Bien mélanger, puis intégrer l'œuf battu en omelette
- Bien mélanger puis incorporer la farine, bien mélanger pour obtenir une pâte homogène
- Placer le mug au micro-ondes pendant 1 minute à 850 W. Déguster chaud ou légèrement tiède

Astuces :

- Une recette super facile et rapide à réaliser ... en 5 minutes c'est préparé et mangé
- Pratique pour recycler un œuf (ou juste le jaune) qui aurait précédemment servi pour dorer une pâtisserie
- Cela ne vaut pas un vrai gâteau ... mais ça a le mérite d'exister et d'être très bon, avec un goût de trop peu !
- Idéal pour se faire un petit plaisir en à peine 3 minutes de préparation
- Vous pouvez garnir la pâte d'amandes, de fruits confits, remplacer la farine par de la poudre d'amandes ...

