

Recette Express : Mug Cake au Chocolat en Poudre

Ingrédients nécessaires

- 4 cuillères à soupe de farine de blé
- 3 cuillères à soupe de chocolat en poudre (type Nesquik ou cacao sucré)
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 œuf entier
- 3 cuillères à soupe de lait
- 3 cuillères à soupe d'huile neutre (ou beurre fondu)
- 1 pincée de levure chimique (optionnel, pour plus de moelleux)

Matériel requis

- Un grand mug allant au micro-ondes (contenance minimale de 300 ml)
- Une fourchette ou un petit fouet
- Un four à micro-ondes

Étapes de préparation

- Mélangez les ingrédients secs (farine, chocolat en poudre, sucre, levure) directement dans le mug.
- Ajoutez l'œuf et mélangez vigoureusement avec la fourchette jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez le lait et l'huile, puis mélangez à nouveau pour bien incorporer les liquides.
- Placez le mug au micro-ondes et faites cuire à puissance maximale (800W) pendant 1 minute 30 à 2 minutes.
- Laissez reposer le gâteau pendant 1 minute avant de déguster pour éviter les brûlures.

Astuces gourmandes

- Ajoutez quelques pépites de chocolat ou des éclats de noisettes dans la pâte avant cuisson.
- Servez avec une boule de glace vanille ou une noisette de chantilly pour un dessert complet.
- Si le gâteau semble trop liquide après 1 minute 30, rajoutez 15 secondes de cuisson par paliers.