

Mug Cake au Chocolat Express

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de lait
- 3 cuillères à soupe d'huile neutre (ou beurre fondu)
- 1 pincée de levure chimique (optionnel)
- Quelques pépites de chocolat (optionnel)

Matériel nécessaire

- 1 grand mug compatible micro-ondes
- 1 fourchette ou petit fouet
- 1 cuillère à soupe pour les mesures

Étapes de préparation

- Mélangez les ingrédients secs (farine, sucre, cacao, levure) directement dans le mug.
- Ajoutez l'œuf et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporez le lait et l'huile, puis mélangez à nouveau.
- Ajoutez les pépites de chocolat sur le dessus si vous le souhaitez.
- Faites cuire au micro-ondes pendant 1 minute 30 à 2 minutes à puissance maximale (800W).
- Laissez reposer 1 minute avant de déguster pour éviter de vous brûler.

Conseils de réussite

- Ne remplissez pas le mug à plus de la moitié pour éviter les débordements pendant la cuisson.
- La puissance des micro-ondes varie : ajustez le temps de cuisson selon votre appareil.
- Pour plus de gourmandise, servez avec une boule de glace vanille ou un peu de chantilly.