

# Recette Express : Mug Cake au Chocolat en Poudre

---

## Ingrédients nécessaires

- 4 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de chocolat en poudre (type Nesquik ou Banania)
- 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

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

## Étapes de préparation

- Mélangez les ingrédients secs (farine, chocolat en poudre, levure) directement dans le mug.
- Ajoutez l'œuf et mélangez bien à l'aide de la fourchette jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez le lait et l'huile, puis mélangez à nouveau énergiquement pour lisser la préparation.
- Placez le mug au micro-ondes et faites cuire 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 dégustation

- Ajoutez quelques pépites de chocolat ou des noisettes concassées avant la cuisson pour plus de texture.
- Servez avec une boule de glace vanille ou une touche de chantilly pour un dessert complet.
- Si le gâteau semble trop liquide, rajoutez 15 secondes de cuisson par tranches jusqu'à obtenir la texture souhaitée.