



Desserts

Mug cake au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 cuillères à soupe de farine
8 cuillères à soupe de sucre
6 cuillères à soupe poudre de cacao
1 cuillère à café de levure en poudre
pincer sel
6 cuillères à soupe de lait
4 cuillères à soupe de huile végétale
2 cuillères à café de extrait de vanille
4 cuillères à soupe de granulés de chocolat
bloemsuiker

Méthode de préparation

Mélangez la farine, le sucre, le cacao en poudre, la levure et une pincée de sel dans un grand plat.

Ajoutez le lait, l'huile végétale et l'extrait de vanille au mélange sec. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.

Répartissez la pâte de manière égale dans quatre mugs ou petits plats allant au micro-ondes. Si souhaité saupoudrez un peu de chips de chocolat sur le dessus de la pâte de chaque mug.

Placez chaque mug séparément dans le four à micro-ondes et chauffez à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Le temps exact dépend de votre four, tenez donc les mugs à l'œil. Les mugs cakes vont lever et ensuite rétrécir légèrement.

Laissez chaque mug refroidir une minute puis saupoudrez de sucre glace.

