



Desserten

Chocolade moktaart (mug cake)

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 eetlepels bloem
8 eetlepels suiker
6 eetlepels cacao poeder
1 theelepel bakpoeder
snuifje zout
6 eetlepels melk
4 eetlepels plantaardige olie
2 theelepels vanille-extract
4 eetlepels chocoladedruppels
bloemsuiker

Bereidingswijze

Meng de bloem, suiker, cacao poeder, bakpoeder en een snuifje zout in een grote kom.

Voeg de melk, plantaardige olie en vanille-extract toe aan het droge mengsel. Roer goed tot je een glad beslag hebt.

Verdeel het beslag gelijkmatig over vier magnetronbestendige mokken of kommetjes. Indien gewenst, strooi wat chocoladechips op de bovenkant van het beslag van elke mok.

Plaats elke mok afzonderlijk in de magnetron en verwarm op vol vermogen gedurende 1 tot 2 minuten. De exacte tijd is afhankelijk van je magnetron, dus houd de mok in de gaten.

Laat elk moktaartje één minuut afkoelen. Strooi er bloemsuiker over.

