RECETTE MUG CAKE

A LA PATE A TARTINER CHOCOLAT-NOISETTE

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de cacao non sucré
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de lait
- 45g de beurre fondu
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de pâte à tartiner

Préparation

1. Beurrer 2 tasses moyennes qui passent au micro-ondes.
2. Mélanger les ingrédients secs dans un petit saladier: farine, cacao, sucre, puis ajouter l'oeuf, le lait, le beurre et la pâte à tartiner.
3. Bien mélanger. La pâte obtenue doit être lisse.
4. Verser dans 2 tasses (ou 4 petites).
5. Cuire 1min30 à 650W.
6. Laisser refroidir un peu.

Vous pouvez ajouter des fruits à la pâte ou des fruits secs (amandes, noix, etc) et bien sûr -le meilleur- une boule de glace vanille avant de déguster. Miam miam !