



Conseils



préparez le mug cake Caotina une demi-journée à l'avance (prêt à enfourner) et gardez-le à couvert au réfrigérateur. Sortez-le du réfrigérateur 30 minutes avant de le faire cuire.

Mug cake Caotina®



Pour une tasse
de 2 ½ dl



Préparation
30 minutes



Cuisson
15–18 minutes

Il te faut ...

- 1 œuf
- 20 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cc de sucre vanillé
- 20 g de Caotina Original⁽¹⁾ en poudre
- 20 g de beurre fondu refroidi
- 20 g de farine blanche
- 1 pincée de levure chimique
- 10 g de chocolat noir
- 1 cs de double-crème
- un peu de Caotina Original⁽²⁾ en poudre

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Fouetter l'œuf avec le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux. Incorporer le sucre vanillé, le Caotina Original⁽¹⁾ et le beurre. Mélanger la farine et la levure chimique, ajouter à la préparation et mélanger encore un peu.
- ♥ Verser la pâte dans la tasse. Enfoncer le chocolat dans la pâte.
- ♥ Cuisson: 15–18 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir la tasse, laisser refroidir un peu et décorer de double-crème et de Caotina Original⁽²⁾. Servir tiède.



En raison de sa taille, le mug cake Caotina est idéal pour être savouré à deux - nous vous souhaitons «bon appétit»!