



## 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<sup>(1)</sup> 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<sup>(2)</sup> 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<sup>(1)</sup> 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<sup>(2)</sup>. Servir tiède.



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