

- MUG CAKE DE CHOCOLATE -



INGREDIENTES

- 2 CDAS. DE HARINA
- 1 CDA. DE COCOA POSTRELICIOSO
- 1 CDA. DE AZÚCAR
- UN HUEVO
-

2 CDAS. DE LECHE

- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y CEREZAS PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA EN UNA TAZA LOS INGREDIENTES SECOS (HARINA, COCOA POSTRELICIOSO, AZÚCAR) Y LUEGO AÑADE LOS LÍQUIDOS (HUEVO, LECHE Y VAINILLA MOLINA) HASTA INCORPORAR BIEN.
2. COCINA EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE UN MINUTO, HASTA QUE EL MUGCAKE QUEDE BIEN COCIDO. PARA COMPROBARLO INTRODUCE UN PALILLO DE DIENTES Y CUANDO SALGA COMPLETAMENTE LIMPIO ESTÁ LISTO.
3. ESPOLVOREA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.
4. DECORA CON CEREZAS O TU TOPPING FAVORITO.