

- Mug cake -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE EXTRACTO DE VAINILLA MOLINA
- 120 GRAMOS DE HARINA
- 80 GRAMOS DE AZÚCAR
- 2 PIEZAS DE HUEVOS
- 80 ML DE LECHE
- 80 ML DE ACEITE VEGETAL
- 100 GRAMOS DE CHISPAS DE CHOCOLATE

- 40 GRAMOS DE COCOA POSTRELICIOSO
- COLORES VEGETALES (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL MEZCLAMOS CON UNA BATIDORA 1 CHORRITO DE EXTRACTO DE VAINILLA MOLINA, EL AZÚCAR, LA HARINA, LA LECHE, HUEVO Y EL ACEITE.
2. DIVIDIMOS LA MEZCLA EN DOS TAZAS O MUGS LLENANDO HASTA $\frac{3}{4}$ DE TAZA.
3. COLOCAMOS EN EL MICROONDAS DURANTE 2 MINUTOS Y MEDIO.
4. RETIRAMOS LAS TAZAS DEL MICROONDAS Y SERVIMOS CALIENTITOS.
5. TE RECOMENDAMOS ACOMPAÑARLOS CON UNA CUCHARADA DE CREMA BATIDA O CON UNA BOLA DE HELADO.
6. LA COCCIÓN Y CONSISTENCIA PUEDE VARIAR EN FUNCIÓN AL HORNO DE MICROONDA Y DE LAS PREFERENCIAS, PERO EL RESULTADO ES SIEMPRE DELICIOSO.

NOTA:

- A) PARA HACERLOS DE CHOCOLATE SE RETIRAN 40 GRAMOS DE HARINA Y SE INCORPORAN 40 GRAMOS DE COCOA.
- B) PARA HACERLOS CON CHIPS SE LE INCORPORA 100 GRAMOS POR RECETA.
- C) PARA HACERLOS DE CHOCOLATE CON CHIPS SE REALIZAN LAS RECOMENDACIONES A) Y B).
- D) PARA HACERLOS EN ARCOÍRIS SE SEPARA LA PREPARACIÓN EN TRES O MÁS PORCIONES Y SE PINTAN AL GUSTO.