

- Mug cake de café -



INGREDIENTES

PARA EL BIZCOCHO:

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

4 CUCHARADAS DE LECHE

1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

1 CUCHARADITA DE CAFÉ SOLUBLE

UNA PIZCA DE SAL

2 CUCHARADAS DE ACEITE

3 CUCHARADAS DE HARINA

PARA EL GLASEADO:

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICTOSO

1 CUCHARADITA DE CAFÉ SOLUBLE

1 CUCHARADA DE AGUA

SPRINKLES DE COLORES PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1.

EN UNA TAZA MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO Y REVUELVE HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS.

2. COCINA EN EL MICROONDAS POR 2 MIN APROX. EL TIEMPO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA POTENCIA DE TU HORNO, SABRÁS QUE ESTÁ LISTO CUANDO LO PINCHES CON UN PALILLO Y ESTE SALGA LIMPIO.
3. EN OTRO RECIPIENTE VIERTES EL CAFÉ, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y REVUELVE, AGREGA EL AGUA POCO A POCO MIENTRAS BATES PARA OBTENER UNA CONSISTENCIA CREMOSA.
4. DECORA EL PASTELITO CON EL GLASEADO Y ESPOLVOREA CON SPRINKLES DE COLORES.