



## Mug cake: Matchathee

Dit recept is afkomstig uit het boek 'Chocolade Mug Cakes'

ISBN: 9789023014577

Uitgeverij: Becht Uitgevers

Auteur: Sandra Mahut

# matchathee

## witte chocolade & frambozen

---

### INGREDIËNTEN

30 g boter  
6 stukjes witte chocolade (30 g)  
1 ei  
2 eetlepels suiker  
5 eetlepels bloem  
½ theelepel bakpoeder  
½ theelepel matchatheepoeder  
4 frambozen

### VOOR DE VERSIERING

1 verse framboos

**In een beker:** laat de boter samen met de chocolade 30 seconden in de magnetron (800 watt) smelten.

Klop het chocolade-botermengsel om de chocolade glad te maken. Laat de beker enigszins afkoelen. Voeg onder voortdurend kloppen achtereenvolgens het ei, de suiker, de bloem, het bakpoeder en het matchatheepoeder toe. Druk in het midden van het beslag 4 frambozen. Zet de beker 1 minuut en 40 seconden in de magnetron (800 watt).

Versier de mug cake met de resterende framboos. Laat de mug cake 1 minuut afkoelen voordat je ervan gaat smullen.



32  
Twee smaken