



Mug cake: Melkchocolade

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

ISBN: 9789023014577

Uitgeverij: Becht Uitgevers

Auteur: Sandra Mahut

VOOR 1 BEKER – IN 5 MINUTEN – 800 WATT

melkchocolade

zacht & smeuïg

.....

INGREDIËNTEN

30 g boter
6 stukjes melkchocolade (30 g)
1 ei
2 eetlepels suiker
½ zakje vanillesuiker
4½ eetlepel bloem
½ theelepel bakpoeder

In een beker: laat de boter samen met de chocolade 30-40 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 vanillesuiker, de bloem en het bakpoeder toe. Zet de beker 1 minuut en 20 seconden in de magnetron (800 watt).

Laat de mug cake 1 minuut afkoelen voordat je ervan gaat smullen.