

Creador: Diana1979 **Recetizador:** evelin fernande



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El número de personas depende del tamaño de la taza

Descripción:

Dulce rápido, para esos momentos de improvisación...

Ingredientes para 4 personas :

- 100g de Harina
- 100g de Chocolate para postres
- 100g de Mantequilla
- 100g de Azúcar
- 2 Huevos
- 2 cucharadas de Levadura en polvo
- Pepitas de chocolate

Preparación:

Paso 1

En un bol ponemos la mantequilla y el chocolate troceados y lo derretimos en el microondas con cuidado de que no se nos queme, para eso lo haremos a intervalos de 30 segundos. Mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 2

Echamos todos los ingredientes en el mismo bol hasta obtener una pasta, al final añadiremos las pepitas de chocolate.

Paso 3

Repartimos la mezcla en las tazas que previamente habremos untado con un poco de mantequilla. Al subir desborda un poco la taza por lo que la masa debe ocupar 2/3 de su capacidad. Horneamos unos 6 minutos, aunque es conveniente vigilar la cocción porque esto depende de la potencia de nuestro microondas. Dejamos enfriar y servimos.