MUG CAKE DE BROWNIE



Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

ACONSEJO PONER PAPEL DE HORNEAR AL REDEDOR DE LA TAZA PORQUE YA VÉIS QUE SUBE MUCHÍSIMO SI SOIS MUY CHOCOLATEROS, SI NO....., VERTERLO EN 2 TAZAS.

Ingredientes para 1 persona:

- 4 CUCHARADAS de HARINA
- 2 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 3 CUCHARADAS de CACAO EN POLVO
- 1/4 CUCHARADA de LEVADURA
- 3 CUCHARADAS de ACEITE DE OLIVA
- 3 CUCHARADAS de LECHE
- 50 GR de CHOCOLATE DE COBERTURA
- 3 CUCHARADAS de NUECES PELADAS Y PICADAS
- 1 HUEVO

Preparación:

Paso 1

EN UN BOL PONEMOS EL CHOCOLATE DE COBERTURA CON LA LECHE Y CALENTARLO EN EL MICROONDAS 40 SEGUNDOS. MEZCLAR BIEN HASTA QUE SE DISUELVA Y TEMPLAMOS AÑADIMOS EL HUEVO Y MEZCLAMOS BIEN EN OTRO BOL MEZCLAMOS LA HARINA, EL CACAO, LA LEVADURA Y EL AZÚCAR Y LO MOVEMOS PARA QUE QUEDE HOMOGÉNEO. INCORPORAMOS A LOS SÓLIDOS LOS LÍQUIDOS Y LAS NUECES Y MEZCLAMOS BIEN. PASAMOS A UNA TAZA O A 2 Y LO HORNEAMOS AL MICRO 2 MINUTOSREPOSAR 5 MINUTOS