

MUG CAKE DE BROWNIE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** evelin fernande



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 MINUTOS REPOSAR 5 MINUTOS