MUG CAKE DE CHOCOLATE BLANCO CON ARÁNDANOS Y NUECES

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

Creador: Noelia Montoya



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

Descripción:

UUUFFFF LO SIENTO...., NO ME RESISTÍ A LA TENTACIÓN Y LA FOTO LA HICE CUANDO IBA POR LA MITAD..... EL OLOR ME SUPERABA, PERO EL SABOR ES LO MÁS.

Ingredientes para 1 persona :

- 75 GR. de CHOCOLATE BLANCO DE COBERTURA
- 1 CUCHARADA de MANTEQUILLA
- 1 HUEVO
- 1/2 CUCHARADA de AZÚCAR
- 1/2 CUCHARADA de MAICENA
- 1/4 CUCHARADA de LEVADURA
- 4 CUCHARADAS de HARINA
- 4 CUCHARADAS de ARÁNDANOS
- 1 CUCHARADA de NUECES PICADAS

Preparación:

Paso 1

EN UN BOL PONEMOS EL CHOCOLATE CON LA MANTEQUILLA Y LO FUNDIMOS AL MICROONDAS 30 SEGUNDOS. MOVEMOS MUY BIEN HASTA QUE LIGUE PERFECTAMENTE Y ESPESE. TEMPLAR. AÑADIMOS EL HUEVO Y BATIMOS MUY BIEN EINCORPORAMOS LA HARINA, LA MAICENA Y LA LEVADURAY MEZCLAMOS TODO HASTA QUE QUEDE HOMOGÉNEO. AÑADIMOS LAS NUECES Y LOS ARÁNDAMOS, MEZCLAMOS Y LO VERTEMOS SOBRE UNA TAZA (PONERLE UN TROZO DE PAPEL DE HORNEAR PARA QUE NO SE SALGA CUANDO SUBA) PONEMOS LA TAZA EN UN EXTREMO DEL PLATO DEL HORNO Y LO HORNEAMOS 2 MINUTOS. (PINCHAR Y SI ES NECESARIO IR DE 10 SEGUNDOS A 10 SEGUNDOS. REPOSAR 5 MINUTOS.