

Gâteau choco au mug



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 5 minutes

✓ **Cuisson** : 3 minutes

✓ **Repos** : 1 minute

✓ **Ingrédients**

pour 1 mug :

- 4 cuillères à soupe de farine T110
- 4 cuillères à soupe de sucre complet
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 creux de main de pépites de chocolat



✓ **Préparation :**

Dans un mug, mélangez la farine, le sucre et le cacao à l'aide d'une cuillère à soupe.

Ajoutez l'œuf, le lait et la crème fraîche et mélangez de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Incorporez les pépites de chocolat.

Mettez à cuire au micro-onde pendant 3 minutes à 800 watts. Le gâteau gonfle un peu (voire beaucoup). Laissez reposer 1 minute au micro-onde avant de déguster ce gâteau à la petite cuillère.

www.audalacuisine.com