Mug cake au chocolat et aux noix au micro-ondes



Un gâteau au micro-ondes? Ça marche et, en plus, c'est très bon! Cette friandise pour les personnes spontanées est aujourd'hui confectionnée avec la saveur chocolat-noisette.

Une petite envie de sucré, mais pas le temps de préparer quelque chose de sophistiqué? Alors les mug cakes sont parfaits pour vous! Il n'est pas nécessaire d'être un pro de la pâtisserie ou d'avoir un équipement ultra-spécial pour faire ces petites gâteries – même un four est inutile!

Les *mug cakes* , comme on les appelle en anglais, sont une tendance venue des États-Unis. Pour les faire, on «cuit» la pâte à gâteau dans des tasses résistantes au micro-ondes. Il est préférable de mettre les gâteaux un par un au micro-ondes, sinon, ils ont besoin de deux fois plus de temps pour cuire.

- 2 tasses, d'une capacité d'environ 250 ml chacune
- Un peu d'huile pour graisser
- 6 cs de farine
- 2 cs de noisettes moulues
- 3 cs de sucre cristallisé
- 3 cs de cacao en poudre
- ½ cc de poudre à lever
- 1 œuf battu
- 4 cs de lait
- 2 cs d'huile neutre
- 2 cs de crème noix-nougat
- En option: quelques gouttelettes de chocolat (pépites de chocolat)
- Crème fouettée, en option

1. Graissez légèrement les tasses avec de l'huile, puis mettez-les de côté.
2. Versez la farine, les noisettes moulues, le sucre cristallisé, le cacao et la levure dans une jatte et mélangez avec une cuillère.
3. Ajoutez l'œuf battu, le lait, l'huile et la crème noix-nougat et mélangez le tout avec une fourchette jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
4. Répartissez le mélange dans les deux tasses et saupoudrez de gouttelettes de chocolat si vous le souhaitez.
5. Faites cuire au four à 600 watts pendant environ 1 à 1 minute et demie jusqu'à ce que le gâteau soit bien cuit.

Attention toutefois à ne pas le laisser cuire trop longtemps, sinon il devient gommeux.

6. Garnissez de crème fouettée selon vos goûts et savourez.

Temps de préparation: environ 5 minutes



Stone Barn White Zinfandel Rosé

Robe framboise clair. Bouquet fruité évoquant les groseilles rouges et les pêches. Frais et équilibré en bouche.

Voir dans le weinshop >