

Mug Cake Chocolat noir Cerise



POUR 1 PERSONNE

TEMPS DE PRÉPARATION 10 MIN

CUISSON 1 MIN 30

Ingrédients

50 g de chocolat (noir ou lait ou blanc)
15 g de beurre
20 g de sucre
1 oeuf

2 cl de lait
15 g de farine de blé, riz ou maïs
1 petite pincée de sel
6 cerises confites *

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

Recette

- 1 Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes pendant 45 sec.
- 2 Remuez puis ajoutez le sucre et l'oeuf. Remuez de nouveau.
- 3 Ajoutez le lait puis lissez.
- 4 Ajoutez la farine et la petite pincée de sel. Mélangez-bien.
- 5 Ajoutez les cerises et mélangez délicatement.
- 6 Mettez au micro-ondes pendant 45 sec pour un coulant ou 1 min 30 pour un bon moelleux au chocolat.