

Mugcake à la pâte à tartiner chocolat noisette

"Pour les gourmands : recette de mugcake bio à la pâte à tartiner"

Vous connaissez certainement les cupcakes ! Mais avez-vous déjà goûté les mugcakes ?

Leur spécificités : ils préparent et cuisent directement dans un mug ! Testez vite avec notre recette bio !

↓ Voir les ingrédients



 Temps de préparation	10 mn
 Nombre de personnes	2 pers.
 Difficulté	Facile

Les + recettes



Dessert

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de farine Jardin BiO
- 3 cuillères à soupe de pâte à tartiner chocolat noisette Jardin BiO
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café de levure chimique

Etapes de préparation

- 1 Dose pour 2 gros (vraiment gros mug ou 3 moyen) :
- 2 Dans un petit saladier ou un grand bol, mélanger la farine, le sucre, l'œuf, le lait et le beurre fondu.
- 3 Bien mélanger, puis ajouter la pâte à tartiner et la levure.
- 4 Bien mélanger, verser la pâte dans vos mug à mi-hauteur.
- 5 Cuire au micro-ondes pendant 1 min 30 (pour avoir la texture comme les gâteaux savane ou cake moelleux)