



MUG CAKES

#FoodieFriday

Benodigdheden (1 mug cake)



40g donkere chocolade
2,5el boter
2el kristalsuiker
2 el zelfrijzende bloem
1 ei

Aantal blauwe bessen
1 ei
Snufje zout
1/4tl bakpoeder
1el vanillesuiker
zeste van een halve limoen
1el gesmolten boter
3el bloem
1el melk



Bereiding

Chocolade mug cake

Breek de chocolade in stukjes en doe ze in een grote koffiemok. Voeg er de boter aan toe en smelt alles gedurende een halve minuut in de magnetron op 750 W. Roer met een vork zodat alle resterende brokjes chocolade smelten tot een gladde massa.

Voeg de suiker en daarna de bloem toe. Roer na het toevoegen van elk ingrediënt goed door met een vork.

Voeg het ei toe aan de mok en meng krachtig, tot je een glad deeg krijgt.

Bak de cake gedurende 1 minuut in de magnetron op 750 W.

Mug cake met blauwe bessen

Meng alle ingrediënten in een mok en zet 1 minuut in de magnetron op 750 W.

Smakelijk!