



# ATELIER CUISINE

🕒 **Particularité de la recette** : MUG CAKE SANS LAIT.

*On vous propose une recette simple et rapide avec peu d'ingrédients, sans lait et sans four*

**À DÉGUSTER EN FAMILLE DEVANT UN BON FILM !**

**Temps de préparation** : 5 min

**Temps de cuisson** : 55 sec (coulant), 1min05 (fondant), 1min15 (ferme)  
**Cuisson au micro-ondes !**

## **Ingrédients :**

### **Les cuillères à soupes servent de mesure pour le reste des ingrédients**

- > 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- > 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- > 1 jaune d'œuf
- > 4 cuillères à soupe rases de farine
- > 1 cuillère à café de levure chimique
- > 1 cuillère à soupe de cacao

## **Déroulement :**

Tout d'abord, **prenez** une tasse/un mug.

Ensuite, **mettez** deux cuillères à soupe de beurre dans votre tasse/mug.

Faites **chauffer** au micro-ondes pendant environ 30 à 40 secondes.

Maintenant que le beurre est fondu, **ajoutez** dans votre tasse/mug tous les ingrédients de la recette **dans l'ordre**.

**Mélangez entre chaque ajout d'ingrédients** avec un fouet pour obtenir une pâte moins compacte et plus homogène.

**Mettez** au micro-ondes le temps voulu en fonction de vos propres goûts ! (Minimum : 55 sec)

# BONNE DEGUSTATION