

# Bizcocho a la taza, Mug cake

(en 2 minutos)



## Ingredientes

- 1 huevo mediano (a temperatura ambiente)
- 2 cucharadas de azúcar = 40 g
- 1 cucharada de mantequilla = 25 g
- 3 cucharadas de harina de repostería = 40 g
- Media cucharadita de levadura en polvo = 8 g (de hornear= Royal Rojo)
- Una taza de desayuno o más y un microondas

**Dedicación:** 2 minutos

**Microondas:** 2 minutos

**Cantidad :** 1 bizcocho en taza / 1 persona



**1** Para hacer este bizcocho utilizaremos una **taza grande**, como las del desayuno. En ella echamos un **huevo** que batiremos con ayuda de un tenedor. Añadimos el **azúcar**, la **mantequilla** y mezclamos bien. Una vez integrado añadimos la **harina** y media cucharadita de **levadura en polvo**, mezclando de nuevo hasta que tengamos todo integrado. Podemos añadir otros ingredientes que le aportarán textura y sabor. Estas son algunas sugerencias: chocolate en trozos, ralladura de naranja, pasas, nueces, frambuesas, galletas, fresas, grosellas, melocotón en almíbar... (la fruta debe ser blanda porque la vamos a cocinar sólo 2 minutos).

**2** Ponemos la taza en el **microondas** a unos **800 W durante 2 minutos**. Luego pinchamos para ver cómo está por dentro. Si sale mojado le damos 30 segundos más, si no es así lo retiramos y a disfrutar de este rico Mug Cake.

**3** Podemos acompañar este bizcocho con: nata montada, salsa de caramelo, dulce de leche, mermelada, sirope de chocolate...