

Bizcocho de chocolate en taza

(Mug cake en 2 minutos)



Ingredientes

- 1 huevo mediano (a temperatura ambiente)
- 4 cucharadas de azúcar = 70 g
- 2 cucharadas de aceite = 30 ml (de girasol o de oliva suave 0,4º)
- 4 cucharadas de leche = 60 ml
- 1 cucharada de cacao puro (cacao amargo) = 20 g
- 3 cucharadas de harina de repostería = 50 g
- Media cucharadita levadura en polvo = 8 g (de hornear = Royal Rojo)
- Una taza de desayuno 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 4 cucharadas de **azúcar**, 2 de **aceite**, 4 cucharadas de **leche** y mezclamos bien. Una vez integrado añadimos una cucharada de **cacao**, 3 de **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...