

Gâteau choco dans une tasse



Gâteau choco dans une tasse

Portion: 1

Ingrédients:

- 45 ml (3 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 10 ml (2 c. à thé) de cacao
- 1 ml (1/4 c. à thé) de poudre à pâte
- 45 ml (3 c. à soupe) d'eau ou de lait
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola
- 10 pépites de chocolat mi-sucré (5 ml ou 1 c. à thé)

Préparation:

1. Mélange les ingrédients secs (la farine, le sucre, le cacao et la poudre à pâte) dans une tasse à café d'environ 250 ml.
2. Ajoute le liquide: l'eau ou le lait et l'huile.
3. Mélange délicatement avec une fourchette jusqu'à ce que la pâte n'ait plus de grumeaux et soit parfaitement homogène.
4. Dépose les pépites de chocolat sur le dessus du mélange.
5. Cuis le gâteau au four à micro-ondes pendant 45 à 60 secondes.
6. Laisse le gâteau tiédir 5 minutes pour permettre au gâteau de terminer sa cuisson et de refroidir.

! Pour faire plusieurs portions...

X3

X4

Si tu veux faire plusieurs portions du gâteau, triple ou quadruple la recette et mélange-la dans un bol. Répartis ensuite la préparation dans trois ou quatre tasses de 250 ml.



Attention, il est important de faire cuire les gâteaux un par un dans le four micro-ondes pour obtenir une cuisson uniforme.