



MUG CAKE AL CIOCCOLATO

La mug cake è una golosa idea per una pausa dolce durante la giornata: una soffice torta al cioccolato fondente servita in tazza! Si prepara in pochissimi minuti e si cuoce in ancor meno nel forno a microonde



INGREDIENTI:

180 g. farina
70 g. cacao amaro in polvere Emilia
120 g. zucchero
3 n uova
70 ml latte
65 ml olio di girasole
1/2 n cucchiaino di lievito per dolci
70 g. cioccolato extra fondente Emilia
qb panna montata
2 n cioccolato fondente a scaglie



Difficoltà
FACILE



Preparazione
17 min



Porzioni
4

1

In una ciotola capiente mescolare tutti gli ingredienti secchi: la farina, il cacao, lo zucchero e il lievito.

CONSIGLIO

Per un piacevole contrasto, sostituire il cioccolato fondente tritato con lo stesso peso in cioccolato bianco, oppure aggiungendo metà cioccolato bianco e metà al latte.

2

In una ciotola a parte mescolare gli ingredienti umidi: le uova, l'olio e il latte. Mescolare bene, quindi unire la parte secca e mescolare velocemente. Unire infine il cioccolato tritato grossolanamente.

3

Dividere l'impasto in 4 tazze e cuocerle una per volta per 3 minuti a 1000 watt. Sforare e lasciare raffreddare. Decorare con un ciuffo di panna e qualche scaglietta di cioccolato prima di servire. Servire.