5-Minute Chocolate Cake



Ingredienser

4 ss hvetemel
4 ss sukker
2 ss kakao
1 egg (se tips)
3 ss melk
3 ss matolje (se tips)
1 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Bland sammen mel, sukker og kakao i en stor kopp (se tips). Ha i egg, melk, vaniljeessens og olje og rør med en teskje til du får en glatt deig.

Sett koppen i mikro. Stek på max styrke (opp til 1000 w) i 2-3 minutter (se tips).

Spises varm med skje rett fra koppen! NAM!

Tips

Kaken på bildet er laget i en kopp som rommer 3 dl. Den hevet seg over kanten under stekingen, men rant ikke over.

Vil du at kaken skal holde seg til kanten av koppen, bruker du i stedet for 1 egg bare 2 ss av det sammenpiskede egget.

Pass på at du bruker matolje med nøytral smak (ikke bruk olivenolje eller soyaolje).

Sjekk konsistensen på kaken etter 2 minutter hvis du vil ha flytende kjerne. Min erfaring tilsier at kaken blir gjennomstekt ved 3 minutter.

Kaken kan varieres ved å tilsette opp til 3 ss hakkede nøtter, hakket sjokolade eller nonstop. Det er også godt med 1 ss sterk kaffe.

Se også "Chocolate Brownie in a Cup" og "Mud Cake in a Mug".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/5-minute-chocolate-cake