Mud Cake in a Mug



Ingredienser

4 ss hvetemel
4 ss sukker
2 ss kakao
2 ss sammenvispet egg (se tips)
3 ss melk
3 ss matolje (se tips)
1 ts vaniljeessens
50 g mørk sjokolade (70%)

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. Rør i halvparten av den grovt hakkede sjokoladen og strø resten av sjokoladen på toppen.

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!

Tips

Kaken på bildet er laget i en kopp som rommer 3 dl.
Når du visper sammen et egg og bare bruker 2 ss av det sammenvispede egget, får du en kake som holder seg til kanten av koppen slik du ser på bildet. Bruker du hele egget, vil kaken heve seg over kanten (se bildet på "5-Minute Chocolate Cake" som er basert på lignende oppskrift).

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

Du kan bruke hakket mørk sjokolade (70% kakaoinnhold) eller mørke sjokoladelinser (70%) fra Freia som jeg har gjort her.

Sjekk konsistensen på kaken etter 2 minutter hvis du vil ha flytende kjerne. Min erfaring tilsier at kaken blir gjennomstekt ved 3 minutter, så jeg foretrekker litt kortere steketid.

Se også oppskrift på fantastisk gode "Chocolate Brownie in a Cup".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mud-cake-mug