Nugattikake i kopp

Ingredienser



♥ 1 lite egg (se tips)
♥ 3 ss Nugatti (se tips)
♥ 3 ss nøytral matolje
♥ 3 ss melk
♥ 4 ss sukker
♥ 4 ss hvetemel
♥ 3 ss kakao
♥ 0,25 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Rør sammen egg, Nugatti og olje. Bland i melk, sukker, hvetemel, kakao og bakepulver til du får en jevn deig.

Har du en skikkelig stor kopp, kan du røre direkte i koppen. Jeg synes det er greit å røre sammen denne røren i en bolle for å få bedre røreplass, og så fylle deigen i koppen etterpå.

Fyll deigen i en stor kopp eller i to middels store kopper.

Koppen din må ikke være mer enn ⅔ full av deig, så hvis du ikke har stor nok kopp, lønner deg seg å fordele deigen på to mindre kopper.

Sett koppen i mikrobølgeovnen og stek kaken på full styrke i 2–3 minutter. Nøyaktig steketid varierer fordi mikrobølgeovner varierer litt i styrke. Det beste er å følge med på kaken og sjekke konsistensen etter 2 minutter. Jeg liker kaken best når den er litt bløt i midten. Hvis du ser at kaken hever seg for mye underveis, er det bare å

åpne døren på mikroen et par ganger, så synker kaken ned igjen.

Server kaken varm og nylaget!

Tips

♥ Jeg pleier å bruke et halvt stort egg, fordi jeg synes at kaken ellers har en tendens til å heve seg litt for mye under stekingen, men det går fint å bruke ett lite egg.

♥ I denne kaken liker jeg å bruke Nugatti-varianten med små biter hasselnøtter i, men du kan bruke den typen du liker best. Alle typer Nugatti gir god kake!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nugattikake-i-kopp