Cookies & Cream Mug Cake



Ingredienser

♥ 1 lite egg
♥ 3 ss nøytral matolje
♥ 3 ss melk
♥ 4 ss sukker
♥ 4,5 ss hvetemel
♥ 0,25 ts bakepulver
♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 Oreokjeks

Servering:
♥ pisket krem
♥ 1 Oreokjeks

Fremgangsmåte

Start med å ha egg i koppen. Rør inn olje, melk, sukker, mel, bakepulver og vaniljeekstrakt med en skje til blandingen er helt jevn og klumpfri. Hakk Oreokjeksene fint og bland dem i til slutt.

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. 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 med krem (selvfølgelig helst pisket kremfløte, men det er også lov å bruke krem på boks når man har dårlig tid 😉) og et dryss hakket Oreokjeks på toppen.

Tips

♥ Jeg pleier vanligvis 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.

♥ Kaken smaker best helt nylaget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cookies-cream-mug-cake