



Mug Cake



Ingredients per al nostre Pastís en una tassa de 250 ML

- 4 cullerades rases de farina de rebosteria
- 4 cullerades de sucre morè
- 2 cullerades de cacau en pols
- 1/3 de culleradeta de llevat químic en pols
- 1 ou mitjà, fred de la nevera
- 3 cullerades de llet sencera
- 3 cullerades d'oli de gira-sol
- Sucre glass per adornar



En un got posem les cullerades rases de farina, les cullerades de sucre, el cacau en pols i el llevat. Remenem tot amb l'ajuda d'una forquilla, fins que els ingredients estiguin completament barrejats.



Batem l'ou fins que faci bombolles, així el resultat serà molt més esponjós. Barregem amb els ingredients en pols que tenim al got



A continuació afegim la llet i l'oli. Unim tot amb la forquilla fins a aconseguir una barreja homogènia.



La tassa que anem a utilitzar és important que sigui apta per al microones !!!
Aboquem la pasta a la tassa (mug) i la col·loquem al microones. No omplis la tassa fins a dalt, deixa uns dos o tres centímetres perquè creixi i no es desbordi.
Deixa que s'escalfi durant 3 minuts a 800W de potència. Un cop estigui feta, decorem amb sucre glass, deixem que es refredi una mica i...bon profit!