

MUG CAKE A LA PÂTE A TARTINER ET AUX NOIX *

Parce que des fois nous n'avons pas envie de passer des heures en cuisine, mais une envie irrésistible de chocolat nous submerge ... (Arf malheureusement ça m'arrive souvent...). Eh bien voilà, THE RECETTE ! Simple, ultra rapide, et tellement Gourmande ... !! Et le PIRE dans tout ça, c'est que la cuisson se fait au MICRO-ONDE !!!

Voici la formule magique pour deux Gourmands...

- * **100 g de pâte à tartiner à la noisette**
- * **4 cuillères à soupe de farine T45**
- * **1 cuillère à soupe de cacao amer**
- * **2 cuillères à soupe de sucre en poudre**
- * **2 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- * **1 œuf**
- * **2 cuillères à soupe de noix concassées**
- * **45 g de beurre (demi-sel pour moi)**

Beurrer vos deux mugs.

Dans un saladier, mélanger la farine, le cacao et le sucre en poudre.

Ajouter l'œuf, le beurre fondu, la pâte à tartiner, les noix et le lait. Mélanger.

Verser dans les mugs et mettre au micro-ondes pendant 2 minutes (puissance 600W ou moyenne).
A adapter selon vos préférences, coulant ou non.

Laisser refroidir avant de les déguster. (**OUI OUI BANDE DE GOURMANDS, REPOSEZ CETTE CUILLEÈRE !!!!**)

Avec de la chantilly, ou de la glace vanille... Une merveille !!!

Une recette qu'on peut adapter à ses goûts en rajoutant un peu de noix de coco en poudre, de l'essence de vanille, des framboises fraîches... :)

Régalez vous :) :) :)