



## MUG CAKE BROWNIE ET NOCCIOLATA

**A savoir :** grillez les noisettes 5 minutes à 200°C, puis transférez-les dans un torchon et frottez-les pour éliminer la peau. Vous pouvez les remplacer par des amandes, noix... et remplacer la Nocciolata avec une autre pâte à tartiner.



## Brownie Mug Cake

Ingrédients pour 2 tasses : 30gr de beurre, 5gr de cacao amer, 50gr de sucre, 50gr de farine, 3 c. à soupe de Nocciolata Rigoni di Asiago, 1 oeuf, une pincée de sel, 1 c. à soupe d'eau, une poignée de noisettes.

Faites fondre le beurre légèrement au four à micro-ondes. Ajoutez le sucre et mélangez bien. Incorporez l'oeuf, puis le cacao et la Nocciolata. Mélangez encore. Ajoutez la farine, une pincée de sel, puis l'eau et les noisettes grossièrement hachées. Vous devez obtenir un mélange homogène. Répartissez la préparation dans 2 mugs et faites cuire au micro-onde 1 minute 30 à 800W. Attendez 2/3 minutes avant de déguster. Personnellement, j'ai ajouté une boule de glace, mais vous pouvez déguster le mug cake nature ou avec de la chantilly.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.