

MUG CAKE A LA MANDARINE CŒUR FONDANT AU CHOCOLAT

Pour 1 mug

- 30g de beurre
- 3 cs de jus de mandarine ou d'orange
- 1cs rase de sucre
- 1 œuf
- 4cs rase de farine
- ½ cc de bicarbonate
- 1 barre de chocolat

Placer le jus de mandarine dans un mug avec le beurre et le faire fondre 10 secondes au micro-ondes.

Ajouter le sucre et mélanger le temps que le mug refroidisse.

Verser dans un autre mug froid et mélanger vivement l'œuf, la farine et le bicarbonate à la fourchette puis déposer verticalement au milieu une barre de chocolat.

Cuire au micro-ondes 4 minutes à 1000W.