



## Samedi 23 décembre

### Mug Cake... ou un gâteau dans ta tasse

*Tu as sans doute déjà entendu parler des « mug cakes » : quelques ingrédients mélangés dans une tasse, un petit tour au microndes et ton cake est prêt à être dégusté ! Voici donc une recette de ce style, aux saveurs typiques de l'Avent...*

#### Pour 2 tasses de 2.5 dl, il te faudra :

- 5 biscuits Speculoos, écrasés le plus finement possible
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale (j'ai utilisé du tournesol)
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de lait (de vache, de riz, d'amande...)
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 5 cuillères à soupe de farine
- 1 pincée de levure
- 2 biscuits Speculoos
- ½ pomme, coupée en petits dés
- un four à microndes !



#### Comment faire :

1. Dans un grand bol, mélange avec une fourchette l'huile et les speculoos réduits en poudre
2. Ajoute le sucre et l'œuf, mélange bien
3. Ajoute le lait, puis la farine et la pincée de levure, et mélange à nouveau
4. Ajoute la moitié des dés de pommes, mélange encore
5. Casse grossièrement les 2 biscuits restants et mélange-les à la pâte pour avoir un peu de croquant dans ton mugcake
6. Répartis la pâte dans 2 tasses et verse sur le dessus le reste des dés de pomme ... sans mélanger, cette fois !
7. Mets tes tasses au microndes et fais-les cuire à la puissance maximale (pour moi 750W) pendant 2 minutes
8. Bon appétit !

*Remarque :* même avec une puissance identique, chaque microndes peut cuire de manière différente. Alors, petit conseil, vérifie pendant la cuisson...