

Kávový mug cake

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 lžíce	hladká mouka
1 lžíce	kakao
2 lžíce	cukr
1/4 lžičky	prášek do pečiva
špetka	sůl
3 lžíce	mléko
1 lžíce	silné espresso nebo velmi silná káva
1 lžíce	olej
1 až 2 lžíce	čokoládové pecičky nebo nasekaná hořká čokoláda
	pár kapek vanilkového extraktu (nemusí být)



Postup přípravy

Do většího hrnku vhodného do mikrovlnné trouby nasypeme mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva a špetku soli. Dobře promícháme, aby v těstě nezůstaly hrudky kakaa. Přilijeme mléko, espresso, olej a případně vanilkový extrakt. Promícháme vidličkou nebo malou metličkou na hladké těsto. Nakonec vmícháme většinu čokolády a několik kousků necháme na povrch. Hrnek by měl být naplněný maximálně z poloviny až dvou třetin, protože těsto v mikrovlnce rychle vyběhne.

Vložíme do mikrovlnné trouby a při výkonu kolem 800 W zahříváme přibližně 60 až 80 sekund. Začala bych 60 sekundami a potom případně přidávala po 10 sekundách. Hotový mug cake má být nahoře upečený, ale uvnitř ještě vláčný. Necháme asi minutu odpočinout a můžeme rovnou jíst.

Náš tip:Chcete-li uvnitř tekuté čokoládové překvapení, zatlačte před pečením doprostřed těsta jeden nebo dva čtverečky čokolády.