Bizcocho de chocolate en taza | Mug cake

Dedicación: 2. minutos · Cantidad: 1. bizcocho en taza / 1 persona

Ingredientes



- 1 huevo mediano (a temperatura ambiente)
- 4 cucharadas de azúcar = 70 g
- 2 cucharadas de aceite = 30 ml (de girasol o de oliva suave 0,4º)
- 4 cucharadas de leche = 60 ml
- 1 cucharada de cacao puro (cacao amargo) = 20 g
- 3 cucharadas de harina de repostería = 50 g
- Media cucharadita de levadura en polvo = 8 g (de hornear= Royal Rojo)
- Una taza de 350 cc o más y un microondas

Sobre esta receta

Te apetece un bizcocho de chocolate y no quieres esperar?. Solo para tí en 2 minutos. Hoy preparamos un delicioso Mug Cake o bizcocho a la taza de chocolate en 2 minutos. Es un delicioso pastel que se prepara muy rápido, sin manchar más que una taza y además sin horno. Seguro que te resultará muy útil cuando te apetezca un postre rápido...

Microondas: 2. minutos

Preparación

1. Para hacer este bizcocho utilizaremos una taza grande, como las del desayuno. En ella echamos un huevo que batiremos con ayuda de un tenedor. Añadimos 4 cucharadas de azúcar, 2 de aceite, 4 cucharadas de leche y mezclamos bien. Una vez integrado añadimos una cucharada de cacao , 3 de harina y media cucharadita de levadura en polvo, mezclando de nuevo hasta que tengamos todo integrado. Puedes personalizar tu Mug Cake con otros ingredientes que aportará textura y sabor. Estas son algunas sugerencias: chocolate en trozos, ralladura de naranja, pasas, nueces, frambuesas, galletas, fresas, grosellas, melocotón en almíbar... (la fruta debe ser blanda porque la vamos a a cocinar solo 2 minutos).
2. Ponemos la taza en el microondas a unos 700 - 800 vatios durante 2 minutos. A los 2 minutos pinchamos con un pincho para ver cómo está por dentro. Si sale mojado le damos 30 segundos más, sino lo retiramos y a disfrutar de este rico Mug Cake.
3. Podemos acompañar este bizcocho con: nata montada, salsa de caramelo, dulce de leche, mermelada, sirope de chocolate...

Consejos y trucos

- Es muy importante a la hora de calcular el tiempo de horneado, que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente. Si el huevo o la leche están fríos, es muy posible que necesite más tiempo.

Bizcocho de chocolate en taza | Mug cake

- La taza que utilicemos es mejor que tenga la boca ancha y una capacidad de unos 350 cc o más. Debemos tener en cuenta que el bizcocho se va a expandir y que subirá mucho (el doble de lo que esté antes de hornear), aunque después se contraiga un poco al reposar. Si la taza es de boca estrecha es más fácil que se desborde el pastel.
- La potencia del microondas estará entre 700 y 800 vatios, si tu micro es de más potencia regúlala para que quede a esta. Si a los dos minutos necesitase más tiempo hazlo en intervalos cortos de 20 ó 30 segundos.
- Si haces más cantidad de tazas, por ejemplo para dos personas, recuerda que necesitarás más tiempo, ya que el microondas tiene un determinado ciclo de ondas y si hay más cantidad, necesita más tiempo para calentar el producto. Para dos tazas el tiempo rondará los 3 minutos.
- El cacao o cocoa que he utilizado es desgrasado y sin azúcar y por ello añado 4 cucharadas de azúcar. Si utilizas un cacao como el de los desayunos (cola cao o similar) debes bajar la cantidad de azúcar, ya que ese tipo de cacaos ya incorporan una buena cantidad de azúcares.

Más recetas al microondas :