



TIPP

♥ ♥ ♥
WER LIEBER FRÜH DRAN IST: DEN MUG CAKE 1 TAG IM VORAUSS
BACKOFENFERTIG ZUBEREITEN UND ZUGEDECKT IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN.
30 MINUTEN VOR DEM BACKEN AUS DEM KÜHLSCHRANK NEHMEN.

Caotina[®] MUG CAKE



Für 1 Tasse
von 2 ½ dl Inhalt



Zubereiten
30 Minuten



Backen
15 - 18 Minuten

DU BRAUCHST ...

1 Ei
20g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
20g Caotina Original⁽¹⁾
20g Butter, flüssig,
ausgekühlt
20g Weissmehl
1 Msp Backpulver
10g dunkle
Schokolade
1 EL Doppelrahm
wenig Caotina
Original⁽²⁾ Pulver

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Ei mit Zucker und Salz hell und schaumig rühren. Vanillezucker, Caotina Original⁽¹⁾ und Butter darunter rühren. Mehl mit Backpulver mischen, begeben, kurz weiterrühren.
- ♥ Teig in die Tasse geben. Schokolade in den Teig drücken.
- ♥ Backen: 15 - 18 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Doppelrahm und Caotina Original⁽²⁾ verzieren. Lauwarm servieren.



DER CAOTINA MUG CAKE EIGNET SICH AUFGRUND SEINER
GRÖSSE IDEAL ZUM TEILEN ZU ZWEIT - WIR WÜNSCHEN «E GÜETE»!



CONSEILS



PRÉPAREZ LE MUG CAKE CAOTINA UNE DEMI-JOURNÉE À L'AVANCE (PRÊT À ENFOURNER) ET GARDEZ-LE À COUVERT AU RÉFRIGÉRATEUR. SORTEZ-LE DU RÉFRIGÉRATEUR 30 MINUTES AVANT DE LE FAIRE CUIRE.

MUG CAKE Caotina®



Pour une tasse
de 2 ½ dl



Préparation
30 minutes



Cuisson
15 - 18 minutes

IL TE FAUT ...

- 1 œuf
- 20 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cc de sucre vanillé
- 20 g de Caotina Original⁽¹⁾
- 20 g de beurre fondu refroidi
- 20 g de farine blanche
- 1 pincée de levure chimique
- 10 g de chocolat noir
- 1 cs de double-crème
- Un peu de Caotina Original⁽²⁾

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Fouetter l'œuf avec le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux. Incorporer le sucre vanillé, le Caotina Original⁽¹⁾ et le beurre. Mélanger la farine et la levure chimique, ajouter à la préparation et mélanger encore un peu.
- ♥ Verser la pâte dans la tasse. Enfoncer le chocolat dans la pâte.
- ♥ Cuisson: 15 - 18 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir la tasse, laisser refroidir un peu et décorer de double-crème et de Caotina Original⁽²⁾. Servir tiède.



EN RAISON DE SA TAILLE, LE MUG CAKE CAOTINA EST IDÉAL POUR ÊTRE SAVOURÉ À DEUX - NOUS VOUS SOUHAITONS «BON APPÉTIT»!