

Gâteau au chocolat de l'étudiant

Préparation : 5 mn | Cuisson : 2 mn | Difficulté : Facile

Quand on est étudiant, le plus souvent on ne possède ni four, ni balance, ni fouet....mais on aime quand même manger de bonnes choses...sans trop cuisiner !

Voici la recette qu'il vous faut :

Pour 1 personne

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 barres de chocolat (ou 2 cuillères à soupe de cacao)
- 2 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe de sucré
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 œuf



1°)- Dans un mug, faire fondre au micro-ondes le beurre, le chocolat et le lait.
(environ 30 secondes).



2°)- Ajouter le sucre et la farine puis mélanger (à l'aide d'une fourchette).

3°)- Ajouter un œuf puis mélanger.



4°)- Faire cuire 1 minute 30 à 2 minutes au micro-ondes à pleine puissance.

(la durée dépend de la puissance du micro-ondes mais aussi si on préfère le gâteau plus ou moins moelleux)

(attention la préparation gonfle beaucoup... puis redescend...)

5°)- Laisser un peu refroidir, démouler ou pas, et déguster.

