

MUGCAKE AU CHOCOLAT ET COMBAVA

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

50 à 60 g de [chocolat](#)
15 à 20 g de [beurre](#)
15 à 20 g de [farine](#)
20 g de [sucre](#)
2 cl de [lait](#)
1 [œuf](#)
1 pincée de [sel](#)
OU de [bicarbonate de soude](#)
¼ de cuillère à café de [poudre de combava](#)

- 1 Dans un mug, cassez le chocolat en morceaux et ajoutez-y le beurre.
- 2 Faites-les fondre au four à micro-ondes pendant environ 45 secondes à 1 minute suivant la puissance de votre four.
- 3 Lissez avec une fourchette. Ajoutez le sucre et l'œuf. Remuez.
- 4 Mouillez la préparation avec le lait et lissez. Ajoutez la farine, le sel et la poudre de combava et mélangez.
- 5 Faites cuire 45 secondes supplémentaires au four à micro-ondes pour un gâteau encore un peu coulant.
- 6 Adaptez la cuisson à votre four et à votre goût.
- 7 Vous pouvez personnaliser vos mugcakes en variant les types de chocolat, en les nappant de crème chantilly, de coulis, de confiture, en y ajoutant des graines, des noix, des fruits frais.