

Gâteau au beurre d'arachides et chocolat (dans une tasse)

- Le fameux gâteau au beurre d'arachides et chocolat (dans une tasse) !



Ingrédients :

- 4 cuillères à soupe de farine tout usage
- 1/4 de cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique en Europe)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 3 cuillères à soupe de beurre d'arachides crémeux
- 3 cuillères à soupe de morceaux de chocolat ou de pépites de chocolat

Préparation :

1. Dans une tasse qui va sécuritairement au micro-ondes, ajouter tous les ingrédients sauf le chocolat.
2. Utilisez un petit fouet ou une fourchette et mélanger vigoureusement jusqu'à ce que ça soit bien homogène.
3. Ajouter 1 cuillère à soupe de chocolat et bien mélanger.
4. Maintenant, creuser un petit trou au centre du mélange pour y mettre une autre cuillère à soupe de chocolat.
5. Ajouter la dernière cuillère à soupe sur le dessus.
6. Faire cuire à température maximale pendant 1 minute. Faire cuire un autre 15 secondes si c'est nécessaire.
7. Laissez refroidir un peu, mais c'est meilleur lorsqu'on mange chaud.
8. Bon appétit !

P.S : vous pouvez en faire deux ou trois en même temps 😊

“ *Aujourd'hui, je vous propose une portion de gâteau dans une tasse qui se prépare super facilement en 5 minutes aux micro-ondes.... À essayer :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

