

Mug Cake

Poire & Carambar®



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 8 min

✓ **Cuisson** : 2 min 30

✓ **Repos** : 5 min

✓ **Ingrédients**

pour 1 mug :

- 30 g de beurre (2 cuil. à soupe)

- 3 cuil. à soupe de sucre

- 1 œuf

- 2 cuil. à soupe de lait

- 4 cuil. à soupe de farine

- 1 pincée de levure chimique

- 1 petite poire

- 2 Carambar®



✓ **Préparation :**

Dans un grand mug ou dans un bol, faites fondre le beurre pendant 1 min au micro-ondes (750 W). Ajoutez le sucre et mélangez.

Cassez l'œuf dans le mug puis versez le lait. Mélangez vigoureusement.

Ajoutez la farine et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Épluchez la poire et coupez-la en petits morceaux. Incorporez ces derniers à la pâte. Placez les Carambar® au milieu du mug en les enfonçant légèrement.

Faites cuire pendant 2 min au micro-ondes (750 W). Vérifiez la cuisson en glissant un couteau le long de la paroi du mug. Faites cuire pendant 30 s supplémentaires si la pâte est encore liquide sur le dessus ou dans le fond. Laissez reposer pendant 5 min avant de déguster.

www.audalacuisine.com