

Mug cake aux pommes

Hello les petits gourmands!

Pour la dernière recette du calendrier de l'Avent, nous vous proposons une nouvelle recette de mug cake.

Aux saveurs hivernales cette fois-ci! Que diriez-vous d'une version pommes, cannelle et pépites de caramel? :-)



Pour réaliser **1 mug cake** il vous faudra :

- 30gr de beurre
- 30gr de pomme
- 1/2 càc de cannelle en poudre
- 2 càc de sucre
- 1/2 càc de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 5 càs de farine
- 1/4 càc d'arôme vanille en poudre
- 60gr de lait
- 2 càc de pépites de caramel

C'est parti pour la recette!

Dans une grande tasse, pesez **30gr de beurre**.

Epluchez et coupez **30gr de pomme en petits cubes**, versez-les dans la tasse.

Ajoutez **1/2 càc de cannelle en poudre** et **2 càc de sucre**. Placez la tasse au micro-onde **20 secondes à 600Watt**.

Avec une fourchette, mélangez bien le tout.

Ajoutez **1/2 càc de poudre à lever**, **1 pincée de sel** et **5 càs de farine**.

Mesurez **1/4 càc d'arôme vanille en poudre**, **60gr de lait** et **2 càc de pépites de caramel**.

Mélangez le tout à la fourchette.

Placez la tasse au micro-onde **1 minute 30 à 750Watt** ou au four **10 minutes à 210°C**.

A déguster tiède, c'est encore meilleur! :-P

Nous vous souhaitons de belles fêtes! :-)

La team Cakelicious

