

Mug cake con Nutella®

Facile

10 min



INGREDIENTI

per 4 porzioni

Uova (circa 2 piccole) a temperatura ambiente 90 g

Zucchero a velo 70 g

Lamponi 50 g

Frumina 35 g

Farina 00 30 g

Lievito in polvere per dolci 2 g

Scorza di limone ½

Lamponi 8

Cacao amaro in polvere q.b.

Rosmarino q.b.

Nutella® 60 g

PROCEDIMENTO

- 1 | Versa le uova , lo zucchero a velo e la scorza di limone grattugiata in una ciotola e lavora con le fruste elettriche per 2 minuti.
- 2 | Setacciate nella ciotola la farina e la frumina, unite anche il lievito e mescolate energicamente con una frusta a mano . In ultimo aggiungete i lamponi interi e incorporateli delicatamente al composto con una marisa.
- 3 | A questo punto versa il composto ottenuto nelle tazze riempiendole per metà e cuocete in microonde a 700-750W per 2 minuti, monitorando la cottura ogni 30 secondi.
- 4 | Trascorso questo tempo, sforna le tazze e lascia intiepidire. Guarnisci ciascuna tazza con un po' di cacao e 15 g di Nutella®, poi completa con 2 lamponi e qualche ago di rosmarino . Le tue mug cake con Nutella® sono pronte per essere gustate.

Calda, morbida e deliziosa! Condividi la ricetta con l'hashtag #nutellaricette