

# Mug cake au chocolat

Une recette inspirée d'[ici](#).



## Shopping : pour un gâteau

- 40 g de chocolat noir
- 40 g de beurre salé
- 30 g de cassonade
- 1 oeuf
- 15 à 20 g de farine 55
- 1 pincée de fleur de sel (facultatif)

## In process :

-Dans un mug, mettre le chocolat et le beurre et faire fondre au micro ondes (environ 40 secondes).

-Ajouter la cassonade, l'oeuf, la farine, en mélangeant bien entre chaque ingrédient.

-Cuire au micro-ondes pendant 40 à 60 secondes à puissance moyenne (600 à 800 watts) (tout dépend de votre four, à vous de surveiller). Vous pouvez ajuster la consistance selon votre goût, plus ou moins coulant, fondant, ou bicuté.

-Ne reste plus qu'à déguster encore un peu chaud !