

BIZCOCHO DE CREMA DE CHOCOLATE EN VASO



INGREDIENTES

(Para una taza de 200 ml)

- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de crema de chocolate
- 1 huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de harina
- $\frac{1}{2}$ de cucharadita de levadura

ELABORACIÓN

1. En primer lugar, pon la mantequilla y la crema de chocolate en un cuenco. Mete en el microondas durante 30 segundos a máxima potencia. Luego, deja templar.
2. A continuación, añade el huevo y el azúcar y bate enérgicamente.
3. Ahora incorpora la harina y la levadura y mezcla bien.
4. Por último, cuece en el microondas a 800 W de potencia durante 1 minuto y 40 segundos.

CONSEJO

Tomar templado y añadir un poco de azúcar glasé espolvoreada por encima.