

Mug financier

aux fruits rouges

Pour 1 mug

Préparation : 5 min – Cuisson : 1 min et 30 s

Ingrédients :

- 30g de beurre
- 3cs de sucre glace
- 3cs de farine
- 3cs de poudre d'amandes
- 1/4cc de levure chimique
- 1 blanc d'œuf
- 1cs de fruits rouges
- 4 framboises
- (1^{er} test avec des fruits rouges surgelés)
- déco : 1/2cc de sucre glace



Ustensiles spécifiques : un bol, un mug, un micro-ondes et une spatule

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire fondre le beurre dans un bol 20 secondes au micro-ondes (800 watts).
- Dans un mug : ajouter et fouetter successivement le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes, la levure chimique, le blanc d'œuf et le beurre fondu.
- Ajouter les fruits rouges et les framboises sur la pâte.
- Cuire au micro-ondes 1 minute et 30 secondes (800 watts).
- Décorer avec le sucre glace.

Bon appétit!