

Ciasto z mikrofalówki



Robiłam je bardzo często kilka lat temu, kiedy byliśmy z mężem jeszcze sami i wieczorami mieliśmy ochotę na coś słodkiego. Przypomniało nam się o nim dzisiaj i przeszukałam swoje wszystkie notatki, by znaleźć przepis, skonsultowałam się też z wujkiem Google na wszelki wypadek i powstało dzisiaj w pięć minut, w dwóch kubeczkach. Polecam na niedzielne popołudnia, kiedy sklepy są zamknięte :) Przepis pochodzi z moich notatek, ale znajdziecie go w różnych modyfikacjach wszędzie w czeluściach neta.

Składniki:

- 4 płaskie łyżki stołowe mąki pszennej
- 4 płaskie łyżki stołowe białego cukru
- 2 płaskie łyżki słodkiego kakao
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

- 1 całe jajko
- 3 łyżki oleju
- 3 łyżki zimnego mleka

Wykonanie:

1. Składniki sypkie mieszamy w kubeczku.
2. Do składników sypkich dodajemy jajko i mieszamy.
3. Dodajemy resztę składników, porządnie ucieramy.
4. Wstawiamy do mikrofalówki na najwyższą moc (750-800W) i nastawiamy czas na 2,5 minuty.
5. Po wyjęciu z kuchenki wykrawamy nożem z naczynia i układamy na talerz - UWAGA! - bardzo gorące.
6. Można posypać cukrem pudrem.
7. Opcjonalnie można dodać do ciasta kawałeczki czekolady czy część cukru zastąpić brązowym. Można też dodać cukier waniliowy lub dolać kilka kropel dowolnego aromatu do ciast.

