

Cookie Mug

Recette pour 1 mug

Temps de préparation : 4 minutes

Temps de cuisson : 1 minute

Temps total de la recette : 5 minutes

Ingrédients pour le cookie dans un mug

- 3 cuillères à soupe de farine (30 g)
- 1 cuillères à soupe de sucre (13 g)
- 1 cuillère à soupe de sucre brun (13 g)
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu (10 g)
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe bien bombées de pépites de chocolat au lait
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Recette pour le cookie dans un mug

- Prendre un mug
- Mettre le beurre et le faire fondre
- Ajouter le sucre, la vanille et le sel
- Bien mélanger
- Ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger
- Ajouter la farine, et bien mélanger pour éviter les grumeaux
- La texture de la pâte doit être moelleuse, ni trop solide, ni trop liquide
- Verser les pépites de chocolat et mélanger
- Aplatir la pâte avec une cuillère
- Faire cuire à 70% pendant 30 secondes, au besoin recuire par tranches de 10 secondes
- Il faut que le dessus du cookie ne soit pas mou, mais attention à ne pas trop cuire
- Mangez, attention, c'est chaud