



Ingredienser

5 minuter

1 msk smör

2 msk Kungsörnen Kärnvetemjöl

2 msk socker

1 msk kakao

½ tsk vaniljsocker

½ tsk bakpulver

1 nypa salt

2 msk mjölk

Eventuellt florsocker, vispad
grädde, bär

Mug cake - Koppkaka

Recept på en riktigt snabb koppkaka, som kallas både "mug cake" och "cake in a cup". Superenkel att laga i micron när du är sötsugen men inte orkar baka något avancerat. Prova att blanda i en tesked snabbkaffe i mjölken för att få en mild kaffesmak din koppkaka!

Så här tillagar du receptet

1. Smält smöret i en kopp eller i ett glas, som rymmer minst 2 dl, i micron.
2. Blanda de torra ingredienserna i en skål och häll över smöret. Tillsätt mjölken och blanda till en slät smet.
3. Grädda i micron på full effekt ca 1 minut.*
4. Pudra kakan med lite florsocker eller servera med t.ex. vispad grädde och bär.

*Microugnar varierar mycket i effekt, så passa att kakan inte rinner över eller blir för torr.