



## Receta rápida: Mugcake de chocolate y mantequilla de maní

### Ingredientes

- 3 cucharadas de harina todo uso
- 2 cucharadas de azúcar
- 23 gramos (1 1/2 cucharadas) de cacao en polvo sin azúcar
- 1 gramo (1/4 cucharadita) de polvo de hornear
- 1 gramo (1/8 cucharadita) de sal
- 4 cucharadas de leche
- 21 gramos (1 1/2 cucharadas) de mantequilla sin sal, derretida
- 1 cucharada de mantequilla de maní cremosa

### Preparación

- En un plato hondo mezclar los ingredientes secos (harina, azúcar, cacao, polvo de hornear y sal) con un batidor de varillas, hasta que todo se haya incorporado.
- Agregar la leche, la mantequilla derretida y la mantequilla de maní y mezclar hasta que se vea una preparación homogénea y no hayan grumos.
- Verter la preparación en una taza y colocar en el microondas por 70 segundos. Es normal que la torta suba mucho y que al final baje. Dejar enfriar un par de minutos y comer. Se recomienda servir con helado de vainilla.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/60>