

## MUG CAKES DE MANJAR Y CHOCOLATE



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
2



Tiempo:  
5 minutos

### Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 333 Kcal |
| Proteínas:       | 7.8 g    |
| Grasa Total:     | 15.8 g   |
| Colesterol:      | 138 mg   |
| H. de Carbono:   | 39.5 g   |
| Fibra Dietética: | 0,4 g    |
| Sodio:           | 343 mg   |

### Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite
- 1 Huevo
- 2 Cucharadas de manjar NESTLÉ®
- 2 Cucharadas de cacao amargo
- 4 Cucharadas de leche SVELTY® líquida
- 2 ½ Cucharadas de harina
- 1 Cucharada de polvo de hornear IMPERIAL®
- ¼ Cucharadita de esencia de vainilla

### Preparación

1.- Junta en un bowl el aceite con el huevo, añade el manjar NESTLÉ® con el cacao amargo, la leche SVELTY® más la harina y el polvo de hornear IMPERIAL®, finalmente agrega la esencia de vainilla y bate hasta homogenizar todos los ingredientes.

2.- Separa en tazas individuales hasta un poco más de la mitad de su capacidad, lleva a microondas durante 1 minuto, retira y deja reposar solo 10 segundos para disfrutarlos tibios.

### Nota

Te recomendamos usar tazas de 200 ml (no tazones) dependiendo de la potencia de tu microondas, puede que el tiempo de cocción necesario sea de 1 minuto con 20 segundos.