**Cookie mug**



Ingrédients : (pour 1 cookie mug)

- 15 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 15 g de sucre roux
- 30 g de farine
- 3 gouttes de vanille liquide
- 15 g de pépites de chocolat
- 1 pincée de levure chimique

Recette :

Déposez le beurre dans un mug. Faites-le fondre au micro-ondes pendant environ 15 secondes. Ajoutez le sucre roux, la vanille liquide et mélangez. Ajoutez le jaune d'oeuf, mélangez bien puis la farine et la levure chimique. Remuez. Ajoutez les pépites de chocolat en dernier.

Cuisson :

Faites cuire le cookie mug dans le micro-ondes pendant environ 50 secondes à pleine puissance. Laissez refroidir quelques instants et dégustez !!

***http://www.evacuisine.fr***