



POSTRE INDIVIDUAL MUG RED VELVET

Disfruta de un mini postre de red velvet
para una taza de café.



INGREDIENTES

1 huevo
3 cucharadas de leche
1/2 cucharadita de aceite
4 cucharadas de harina
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de cocoa
1/8 cucharadita de vinagre blanco
1/4 de cucharadita de colorante rojo
1/4 cucharadita de polvo para hornear



INSTRUCCIONES

Combina todos los ingredientes en una taza grande.
2. Bate con un tenedor hasta obtener una masa lisa.
Mete al horno de microondas de 1 a 2 minutos, comenzando con 1 minuto y, después, comprueba la cocción y cocina por más tiempo si es necesario.

Inserta un palillo de dientes en el centro del pastel y, si sale limpio, está listo. Deja enfriar ligeramente antes de comer y decora con un poco de azúcar glas.