Gâteau Red Velvet ”Canada” dans une tasse!

30 MIN. ET MOINS – DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 oeuf
- 3 c. à table d’huile de canola
- Colorant rouge (si c’est du alimentaire, prévoyez une c. à thé de colorant)
- 3 c. à table de lait
- 2 c. à thé de vanille
- 1/4 tasse de sucre
- 2 c. à table de cacao
- 1/4 tasse de farine
- Une pincée de sel
- 1/2 c. à thé de vinaigre

Préparation

1. Dans un bol, battre ensemble l’oeuf avec l’huile. Ajouter le colorant et bien brasser.
2. Ajouter le lait, la vanille, le sucre et le vinaigre. Bien mélanger.
3. Ajouter le cacao, la farine et le sel. Battre ensemble jusqu’à ce que le mélange soit homogène.
4. Diviser en 2 tasses et faire cuire, une tasse à la fois, au micro-onde, pendant 1 à 2 minutes. Le gâteau est prêt quand un cure-dent en ressort tout propre.
5. Servir avec de la crème glacée, un glaçage blanc, de la crème fouettée ou seulement du sucre en poudre (comme sur la photo).
6. Pour faire une feuille d’érable, imprimez-en une sur une feuille de papier et découper l’intérieur.

Déposer sur le gâteau et remplir de sucre à glacer. Simple comme bonjour et effet spectaculaire assuré!