



Cookies & Cream Mug Cake

Ingredienser

- ♥ 1 lite egg
- ♥ 3 ss nøytral matolje
- ♥ 3 ss melk
- ♥ 4 ss sukker
- ♥ 4,5 ss hvetemel
- ♥ 0,25 ts bakepulver
- ♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 2 Oreokjeks

Servering:

- ♥ pisket krem
- ♥ 1 Oreokjeks

Fremgangsmåte

Start med å ha egg i koppen. Rør inn olje, melk, sukker, mel, bakepulver og vaniljeekstrakt med en skje til blandingen er helt jevn og klumpfri. Hakk Oreokjeksene fint og bland dem i til slutt.

Sett koppen i mikrobølgeovnen og stek kaken på full styrke i 2-3 minutter. Nøyaktig steketid varierer fordi mikrobølgeovner varierer litt i styrke. Det beste er å følge med på kaken og sjekke konsistensen etter 2 minutter. Hvis du ser at kaken hever seg for mye underveis, er det bare å åpne døren på mikroen et par ganger, så synker kaken ned igjen.

Server kaken varm og nylaget med krem (selvfølgelig helst pisket kremfløte, men det er også lov å bruke krem på boks når man har dårlig tid 😊) og et dryss hakket Oreokjeks på toppen.



Tips

♥ Jeg pleier vanligvis å bruke et halvt stort egg, fordi jeg synes at kaken ellers har en tendens til å heve seg litt for mye under steking, men det går fint å bruke ett lite egg.

♥ Kaken smaker best helt nylaget.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cookies-cream-mug-cake>