Mug cake de zanahoria con glaseado de canela

Ingredientes:

- 2 cucharadas de zanahoria rallada
- 2 cucharadas soperas colmadas de azúcar(o 3 si sois muy dulceros)
- 2 cucharadas soperas de mantequilla derretida
- 4 cucharadas soperas colmadas de harina
- 1 huevo
- 1 o 2 cucharadas de leche
- 1 cucharadita de café de canela en polvo
- 1 cucharadita de café de vainilla líquida
- 1 cucharadita de levadura en polvo o impulsor químico

Preparación:

Hace poco que probé la moda de los mug cake o los bizcochos a la taza pero estan tan ricos que si pruebas uno te volveras adicto a ellos. Este bizcochito en particular os sorprenderá por su sabor y esponjosidad. No dudeís en probarlo, más fácil de hacer imposible.

Preparación:
Primero en mi caso pelaremos una zanahoria y la rallaremos muy finita con un rallador. Después en un bol pequeño batiremos el huevo con el azúcar, una vez mezclado incoorporaremos la mantequilla, una cucharada de leche, la vainilla líquida y la canela. Después agregaremos la harina y levadura tamizadas y por último dos cucharadas de la zanahoria rallada y si fuese necesário otra cucharada de leche.

Una vez bien mezclada la masa rellenar una taza o en mi caso dos tazas de café con

Mug cake de zanahoria con glaseado de canela

leche,deben quedar al menos 3 dedos de la taza sin llenar para que pueda subir sin que se desparrame. Agitar las tazas para que salgan las burbujas de aire y meter en el microondas en un extremo del plato giratorio aproximadamente un minuto.

Yo puse las tazas de una en una y primero puse una tanda de 40 segundos y despues de 30 segundos, todo dependerá del microondas. Pinchar con un palillo y si sale seco sacar la taza del microondas.

Mientras se templa un poco el bizcocho poner en un bol u par de cucharadas de azucar glaçé, una cucharadita de canela y un par de cucharadas de leche caliente y mezclar hasta conseguir la consistencia y el sabor deseado, se parece a una salsa de chocolate. Una vez hecho el glaseado verter un poco sobre el mug cake con la ayuda de una cuchara.

Consejos:
- La zanahoria debe quedar rallada muy finita pues se cocerá muy poco.

-Y o prefiero usar tazas de café con leche porque las tazas que se suelen usar son muy grandes y l aparte de abajo queda a veces un pelín cruda.

- En el glaseado se pueden corregir las cantidades como deseeís, eso va sobre gustos o no ponerle y decorarlo con azucar glaçé o nata montada.