



Vanille Blueberry Mug Cake met Cream Cheese Icing



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Vanille Blueberry Mug Cake met Cream Cheese Icing



de Combi Wave® 3 in 1

 Voorbereiden: 10 minuten / Koken: 1 minuut 30 seconden

 Porties: 1

2 el plantaardige olie

1 el melk

1 eierdooier

25g griessuiker

Snufje zout

1 tl vanille-extract

35g gewoon meel

½ tl bakpoeder

40g bevroren of verse bessen

30g roomkaas, op kamertemperatuur

1 tl poedersuiker

Bereiding

1. Meng de olie, melk, eierdooier, griessuiker, zout en vanille in een kleine kom. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer het door elkaar. Vouw de bessen voorzichtig in. Lepel het beslag in een 1½ kopje (375ml) magnetronbestendige keramische mok en plaats de mok op de draaitafel.
2. Druk op MICROWAVE, stel 100% vermogen in voor 1 minuten en 30 seconden en druk op START.
3. Doe ondertussen de roomkaas en de poedersuiker in een kleine kom en roer om.
4. Haal de taart uit de magnetron en laat hem 1 minuut staan. Serveer de warme taart, met daarop het roomkaasglazuur.