



## Kit Mugcake

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

30 g burro  
30 g cioccolato  
1 uovo  
1 cucchiaino di zucchero  
5 cucchiaini di farina  
Mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**  
1 cucchiaino di **Arancia candita PANEANGELI**  
Mezza fialetta di **Aroma Arancia PANEANGELI**

#### Per decorare:

150 g **Dolceneve PANEANGELI**  
450 ml latte  
**Arancia candita PANEANGELI**  
Cannella



### Preparazione:

- Nella mug versate il burro.
- Unite il cioccolato a pezzi.
- Aggiungete l'uovo e sbattete il composto. Continuate aggiungendo lo zucchero, l'arancia candita, la farina, l'aroma.
- Ricordate di aggiungere soltanto alla fine il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Amalgamate tutti gli ingredienti e fate cuocere al microonde a 800 watt per 90 secondi.
- Preparate la Dolceneve, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione: in una terrina dai bordi alti, versate il latte freddo di frigorifero e il preparato. Sbattete con le fruste elettriche alla massima velocità per circa 5-6 minuti fino a raggiungere la consistenza desiderata. Una volta pronta, se non la utilizzate immediatamente, tenete la Dolceneve in frigorifero.
- Fate raffreddare la mugcake e decoratela con la Dolceneve e l'arancia candita rimasta. Se preferite potete aggiungere anche un po' di cannella in polvere.
- Terminata la decorazione, gustate il dolce direttamente nella mug.