



КЕКС В КРУЖКЕ С OREO

Время приготовления ⌚ 10-15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 г
печенья OREO



0,25 ст. л.
ванильного
экстракта



50 г
сахара



1
яйцо



5 кусочков
шоколада



50 г
пшеничной
муки



2 ст. л.
растопленного сливочного масла

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Слегка смажьте маслом 2 кружки, пригодные для использования в микроволновой печи.

2

Тщательно взбейте 1 яйцо, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла и 1/4 ст. ложки ванильного экстракта в миске среднего размера. Добавьте муку и сахар. Хорошо перемешайте.

3

Отложите 1 ст. ложку OREO Крошки для последующего использования. Замешайте оставшиеся крошки печенья в тесто для кекса.

4

Разломите 1 кусочек шоколада пополам по диагонали, отложите для дальнейшего использования. Слегка измельчите оставшиеся шоколадные квадратики, замешайте в тесто. С помощью ложки переложите смесь в подготовленные кружки.

5

Подержите в микроволновой печи на максимальной температуре 1 минуту 15 секунд.

6

Вытащите кружку из микроволновой печи. Оставьте на 1 минуту.