

## Gâteau au caramel et au cacao dans une tasse

Nos gâteaux au caramel dans une tasse sont exactement ce qu'il vous faut lorsque vous avez envie de quelque chose de sucré et de simple. Cette recette de gâteau au caramel et au cacao dans une tasse est concoctée avec des éclairs caramels mous Werther's Original, pour une version unique d'un gâteau au cacao dans une tasse.

### Ingrédients

Essayez notre gâteau au caramel dans une tasse sucré et simple!

- 4 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de poudre de cacao
- ¼ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 œuf, battu
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 4 éclairs caramels mous Werther's Original, déballés



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)

### Instructions

1. Mélanger tous les ingrédients (sauf les caramels) dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
2. Verser le mélange dans une tasse à café et déposer les caramels au centre du mélange.
3. Cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 90 secondes. Si le gâteau est encore un peu gluant, le faire cuire à intervalles de 10 secondes jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.

Ce gâteau au caramel dans une tasse simple et sucré est prêt à être dégusté!

**Portions :** 1 gâteau dans une tasse

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 5 minutes



**Cette délicieuse recette contient**  
Éclairs caramels mous Werther's Original