

## 10 Minutes Mug Cup Cake

### Ingredients:

Flour	4 Tablespoons	Egg (mixed)	1 Tablespoon
Sugar	2 Tablespoons	Melted butter	1 Tablespoon
Salt	1 pinch	Milk	2 Tablespoons
Baking powder	1/4 teaspoon	Vanilla essence	4-5 drops

### Directions:

1. Measure the flour, sugar, salt and baking powder into a large mug. Stir it well.
2. Add the milk, melted butter, egg and vanilla to the mug.  
Stir it well. Add chocolate chips or sprinkles if desired.
3. Put the mug in the microwave and cook at 500W for 3 minutes.

Dig in!

\*Use Rururoso for a firm cake. Use cake flour for a fluffy cake.

\*Chocolate cake variation:

Substitute 1 Tablespoon cocoa powder for 1 Tablespoon of flour.

## 10分で作れちゃうマグカップのケーキ

材料：

小麦粉 大さじ4杯

溶き卵 大さじ1杯

砂糖 大さじ2杯

溶かしバター 大さじ1杯

塩 ひとつまみ

牛乳 大さじ2杯

ベーキングパウダー 小さじ1/4

バニラエッセンス 4～5てき

作り方：

1. 大きめのマグカップに分量の小麦粉、砂糖、塩、ベーキングパウダーを入れ、混ぜておきます。
2. 分量の牛乳、溶かしバター、溶き卵とバニラをよく混ぜます。  
お好みでチョコチップやスプレーを入れる。
3. 500Wの電子レンジで3分チン。出来上がります！

\* ルルロツソを使うともっちりしたケーキになります。薄力粉を使うと、もっと軽いケーキになります。

\*チョコチップバリエーション：

小麦粉大さじ1杯減らし、大さじ1杯のココアパウダーをいれて作る。