Torta al cioccolato al microonde

Questa ricetta mi è stata suggerita, e all’inizio mi ha lasciato un po’ scettico, ma anche molto curioso di provare.
L’ho testata oggi e devo dire che il risultato è, beh, veramente niente male !!!

Ingredienti per una tazza:

- 2 cucchiai e mezzo di farina
- 3 cucchiai di zucchero semolato
- 3 cucchiai di cacao amaro
- 3 cucchiai di latte
- 1 cucchiaio di Nutella
- 2 cucchiai di olio di semi
- 1 uovo intero
- due gocce di estratto di vaniglia
- un pizzico di lievito per dolci
- zucchero a velo per guarnire
- 1 tazza tipo mug

Imburrare bene una mug (una tazza più alta che larga), dove cuocere il dolce.
In una ciotola mescolate la farina, lo zucchero, il cacao, il lievito e l’estratto di vaniglia, e stemperare bene con una forchetta per rompere tutti i grumi. Aggiungere l’uovo e mescolare bene. Unire il latte, la Nutella e l’olio di semi e mescolare bene, fino ad ottenere un composto liscio.

Versare il composto nella tazza e cuocere nel forno a microonde a 800 watt per 3 minuti
(oppure 600W per 4 minuti).
Sformare la torta su un piattino (i più pigri possono lasciarla nella tazza), e spolverizzare di zucchero a velo.