



Gâteaux

Cake au thé vert matcha



1h05 15 min 50 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

477

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le cake

3 c. à soupe **Thé**
200 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
110 g **Beurre**
270 g **Farine**
10 g **Levure chimique**

Étape 1

Préparation du cake

- 1 Préchauffer votre four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, fouetter le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Ajouter les œufs, mélanger puis mettre le thé.
- 4 Tamiser la farine avec la levure et incorporer-la au mélange.
- 5 Verser la préparation dans un moule à cake et enfourner pendant 40 à 50 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le cake du four et le laisser refroidir avant de démouler. Déguster le cake quand il a complètement refroidi.