



Petits gâteaux

Muffins au thé matcha



30 min	15 min	15 min	0	440
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les muffins

1 c. à soupe **Thé**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
180 g **Sucre semoule**
165 g **Farine**
100 g **Beurre doux**
15 cl **Crème liquide
(fleurette)**
1 c. à café **Levure
chimique**

Étape 1

Préparation et cuisson des muffins

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Dans un saladier, mélanger le thé matcha en poudre et la crème liquide, laisser reposer.
- 3 Dans un autre récipient, blanchir les œufs avec le sucre.
- 4 Ajouter le mélange crème/thé, mélanger à nouveau.
- 5 Ajouter ensuite la farine et la levure, mélanger.
- 6 Bien fouetter pour obtenir une pâte lisse sans grumeau.
- 7 Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange précédent.
- 8 Verser le mélange dans les moules à muffins.
- 9 Remplir les moules à muffins au 3/4 car ils gonflent à la cuisson.
- 10 Laisser cuire pendant une trentaine de minutes en surveillant la cuisson.
- 11 Varier le temps de cuisson selon la taille des moules.