

CAKE AU MATCHA

- 80 g de farine,
- 40 g de farine de châtaigne,
- 140 g de sucre,
- 100 g de beurre,
- 3 œufs,
- 2 cuillères à café de levure chimique,
- 20 g de thé Matcha.

Tamiser le thé et le mélanger avec le sucre.

Ajouter 75 cl d'eau pour obtenir un mélange un peu pâteux.

Ajouter le beurre fondu ainsi que les œufs battus.

Mélanger les 2 farines et la levure, les ajouter avec une spatule.

Verser la préparation dans un moule à cake.

Cuire 45 mn à 175° C.