

KUCHENGLÜCK

Cake au thé Matcha



KOMEKO



INGRÉDIENTS (moule 30cm)

200 g	Beurre
200 g	Sucre
1 pincée	Sel
1 sachet.	Sucre vanillé
5.	Oeuf (moyen)
200 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
2 cac	Levure chimique
10 g	Poudre de thé vert Matcha
100 g	Chocolat blanc de couverture



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur de voûte et de sole) et graissez un moule à cake (30 cm) puis saupoudrez de farine.
2. Mélanger au batteur électrique le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et le sel, ajoutez les œufs l'un après l'autre et battez jusqu'à obtention d'un appareil mousseux .
3. Mélangez la farine KOMEKO KUCHENGLÜCK avec la levure chimique et le thé vert Matcha en poudre puis incorporez à l'appareil.
4. Versez la pâte dans le moule à cake et cuire au four à 180 °C pendant 50-60 minutes (tester la cuisson avec la pointe d'un couteau). Laissez ensuite bien refroidir.
5. En option, faites fondre le chocolat blanc de couverture au bain-marie et le répartir uniformément sur le gâteau.



Sans Gluten



www.komeko.de

