



Recette gourmande

Mađeleines au Matcha



Recette proposée par la marque *Les Thés de la Pagode*.

À réaliser avec l'aide d'une grande personne

INGRÉDIENTS pour 4 personnes



- Une cuillère à soupe de Thé vert Matcha,
- 125 g de farine,
- 125 g de sucre,
- 1 cuillère à café de levure,
- 150 g de beurre ou de matière grasse végétale,
- 2 gros œufs,
- 1 pincée de sel.

USTENSILES :

- Saladier,
- batteur,
- Moules à madeleines.

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Mélanger le sucre et la matière grasse ramollie et la pincée de sel dans une jatte puis fouetter jusqu'à blanchissement du mélange.
3. Ajouter les œufs l'un après l'autre.
4. Incorporer la levure et la cuillère à soupe de thé vert matcha, puis mélanger.
5. Remplir les moules à madeleines d'une cuillère à soupe de pâte.
6. Baisser la température du four à 150° et enfourner 20 minutes.
7. Démouler et laisser refroidir.