



Cake au Thé matcha par Tanoshi

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de beurre mou
- 200 g de sucre
- 2 œufs
- 2 c. à s. de thé matcha
- 7 c. à s. de graines de sésames Tanoshi

1. Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux puis ajoutez les œufs un à un.
2. Préchauffez votre four à 180 °C.
3. Mélangez ensuite la farine, la levure, 5 cuillères à soupe de graines de sésame Tanoshi et le thé matcha.
4. Incorporez-les dans le précédent mélange.
5. Versez enfin la pâte dans un moule à cake. Parsemez le dessus du reste de graines de sésame et enfournez pour 25 minutes.