



Cake au thé matcha & son latte



Catégories : goûter * végétarien

Pour le cake

Ingrédients:

- 180 gr de farine (sans gluten)
- 120 gr de beurre ramolli
- 120 gr de Sukrin
- 2 œufs
- 1 càs de matcha
- 1 càc de levure

Préparation:

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un bol, mélangez les ingrédients secs: farine, levure et matcha.

Puis, dans un autre saladier, battez le beurre et le sukrin jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez ensuite les œufs et remélangez.

Incorporez le mélange sec petit à petit, et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Placez du papier sulfurisé à l'intérieur d'un moule à cake, puis versez votre pâte.

Faites ensuite cuire le tout pendant 40 minutes environ, contrôlez de temps en temps la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.

Laissez refroidir pendant une dizaine de minutes avant de dévorer!

Pour le latte

Ingrédients:

- 1 càc de poudre de matcha
- 1 càs d'eau chaude mais pas bouillante
- 250 ml de lait d'amande
- 1 càc de sirop d'agave
- un peu de cannelle

Préparation:

Dans un mug, mélangez le matcha, l'eau et le sirop d'agave pour en faire une pâte.

Puis faites chauffer votre lait. Si vous avez un percolateur, alors c'est juste parfait - vous aurez une chouette mousse sur le dessus de votre latte. Sinon, faites chauffer votre lait dans une casserole, à l'ancienne!

versez ensuite le lait dans le mug et mélangez bien pour que toute la pâte se dissolve.

un peu de cannelle sur le dessus...et voilà!

Bon appétit !