

Mini cakes matcha



TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

DIFFICULTÉ : 2

CATÉGORIE : DESSERT

SAISON : TOUTES SAISONS

INGRÉDIENTS (POUR 4 À 6 MINI CAKES)

100 g de poudre d'amande

30 g de farine de châtaigne

60 g de sucre roux

30 g de Maïzena

3 oeufs

6 cl d'huile de tournesol

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

3 cuillères à soupe de poudre de thé vert Matcha

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. Fouettez les oeufs avec le sel, le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter l'huile, la poudre d'amande au fur et à mesure puis la maïzena et la farine de châtaigne. Enfin, ajouter la poudre de thé Matcha.

Verser dans un moule à muffins bien huilé et fariné, puis mettre au four 20 min !