

CAKE MATCHA AMANDES KIWIS



Ingrédients

3 oeufs
120 g de sucre roux
100 g de farine
100 g de poudre d'amandes
1 sachet de levure chimique
100 g de beurre fondu
3 kiwis
2 cuillerées à café de graines de pavot
2 cuillerées à café de thé matcha
Colorant vert (facultatif)

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 10 minutes
Temps de cuisson environ 45/50 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Faites fondre le beurre au micro ondes.
Epluchez les kiwis, coupez-les en morceaux et mixez-les en purée.
Dans un saladier fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
Ajoutez la farine, la levure, la poudre d'amandes puis le beurre fondu.
Mélangez bien le tout.
Ajoutez les graines de pavot, la purée de kiwi et le thé matcha le colorant vert (facultatif) et mélangez à nouveau.
Beurrez et farinez un moule à cake s'il n'est pas en silicone.
Versez la préparation dans le moule.
Enfournez pour environ 45/50 minutes.
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Laissez refroidir quelques minutes et démoulez sur une grille.

L'idée de la recette vient du blog " A Prendre Sans Faim"

<https://www.aprendresansfaim.com/2018/11/cake-matcha-amandes-kiwi.html>

Commentaires



Cake original, moelleux et pas sec à déguster pour le goûter en famille ou entre amis/es.
Le goût subtil du matcha se marie très bien avec le kiwi.
Le thé matcha est un thé vert en poudre venant du japon, et régulièrement utilisé en pâtisserie.
Version qui change des parfums classiques.

Ajouter un commentaire

