

LES RECETTES DE WWW.ITEABIO.COM

MARDI 24 NOVEMBRE 2009

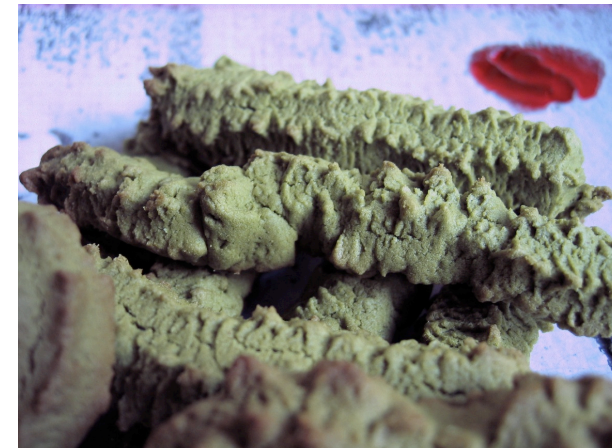
SPRITZ AU THÉ VERT MATCHA ET SENCHA



SPRITZ AU THÉ VERT MATCHA ET SENCHA



SPRITZ AU THÉ VERT MATCHA ET SENCHA



Ingrédients	Quantité
Thé vert Matcha	15 grs
Thé vert Sencha	1 cuil. à café
Sucre	170 grs
Beurre	250 grs
Oeuf	2 pce
Farine	500 grs
Levure chimique	1/2 sachet
Sucre vanillé	1 sachet
Sel	1 Pincée

Recette

Sortir au préalable votre beurre afin qu'il soit à température ambiante. (Beurre pommade)
Chauffer votre four à 180°.

Faire infuser votre thé vert Sencha dans 10 cl d'eau de source.

- 1) Battre le sucre, les oeufs entiers et le beurre pour obtenir une pâte homogène.
- 2) Tamiser votre thé vert matcha, le mélanger avec la farine ainsi que la levure chimique; puis incorporer ce mélange petit à petit à la pâte préparée en N°1).
- 3) Verser votre thé sencha refroidi sur votre mélange (2+1).
- 4) Utiliser la quantité nécessaire pour que le mélange ne soit pas pâteux.
- 5) Pour faciliter la préparation de vos spritz, réserver votre pâte au réfrigérateur pendant quelques heures ou une nuit entière. Et le lendemain, la sortir 2 heures avant de commencer vos gâteaux à l'aide de la machine à spritz.
(Photo de cette machine en page 2 de votre document.)
Puis étalez sur les plaques et enfourner pendant. Enfourner 10 minutes.
Mettre après refroidissement dans des boîtes métalliques pour meilleure conservation.
Bonne dégustation.

