Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cakes financiers au thé matcha et aux framboises

Ingrédients

155g de sucre, 100g de poudre d'amandes, 35 g de farine, 5 oeufs, 90 g de beurre , 10 g thé matcha, 125g de framboises,

Préparation

Peser et préparer tous les ingrédients. Clarifier les oeufs et peser 125g de blancs.
Préchauffer le four à 180°C.
Faire tiédir le beurre à feu doux.
Mélanger le sucre avec la farine et la poudre d'amandes.
Ajouter progressivement les blancs d'oeufs (4 ou 5 selon la taille) en mélangeant à l'aide d`un
fouet, poursuivre l'opération avec le beurre sans émulsionner la pâte. Ajouter le thé macha et pocher dans les différents moules préalablement graissés (si besoin). Ajouter une framboise au centre de la pâte et l'enfoncer légèrement.
Enfourner jusqu`à ce que les financiers soient bien dorés et que la lame d'un couteau en ressorte sèche.

Commentaires

100 g de sucre & 100g de poudre d`amandes ou... 200g de `tant-pour-tant`

Notes :