



INGRÉDIENTS pour la pate :

130 g de blancs d'œufs

75 g de sucre semoule

50 g de poudre d'amande

50 g de farine

50 g de sucre glace

9 g de thé Macha

130 g de beurre fondu



© Chef Luc - Juin 2015
Présentation pains d'épices & financiers matcha.

FINANCIERS AU THÉ MATCHA

RECETTE FINANCIERS AU THÉ MATCHA :

1. Détendez doucement les blancs et le sucre et laissez reposer 15mn le temps que le sucre semoule soit dissous.
2. Incorporez le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et le thé tamisé.
3. Terminez avec le beurre fondu froid.
4. Réservez au frais quelques heures avant de dresser.

