

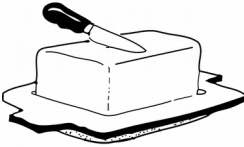
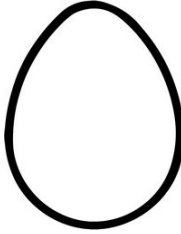




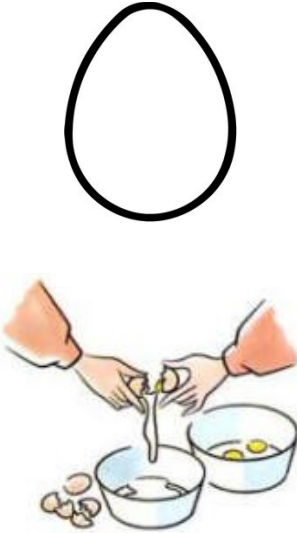
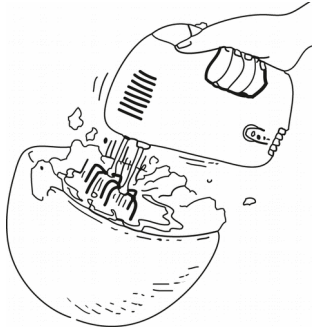



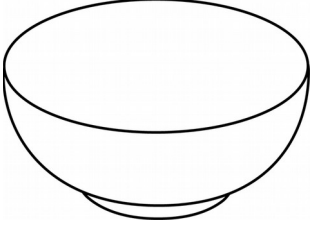
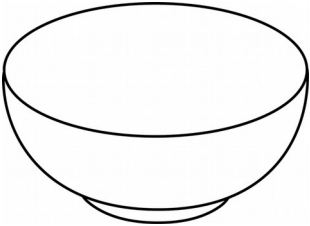
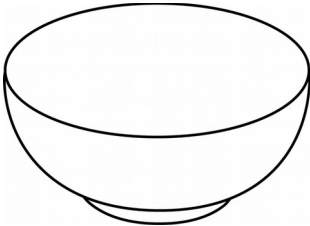



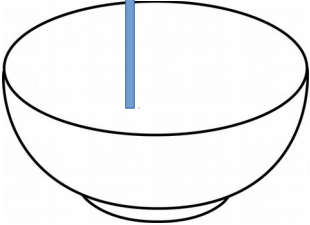


CAKE AU THE MATCHA SANS GLUTEN

Ingrédients :

				
200 g de FARINE DE MAÏS	200 g de SUCRE	220 g de BEURRE	4 OEUFS	2 cuillères à café de THE MATCHA
				
1/2 sachet de LEVURE				

 <small>© Can Stock Photo - csp8958399</small>			
Préchauffer le FOUR à 160° (Th.5/6)	Faire fondre le BEURRE	Casser les OEUFS en séparant les blancs des jaunes	Monter les blancs en neige

			
			
<p>Mélanger le SUCRE et les jaunes d'OEUFs jusqu'à ce que le mélange blanchisse</p>	<p>Ajouter le BEURRE fondu. Mélanger.</p>	<p>Ajouter la FARINE peu à peu. Mélanger.</p>	<p>Ajouter la LEVURE. Mélanger.</p>
		  	
			 <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p>
<p>Ajouter le THE MATCHA. Mélanger</p>	<p>Ajoutez les œufs en neige en mélangeant délicatement.</p>	<p>Beurrer et fariner un moule puis verser la pâte dans le moule</p>	<p>Mettre au four 50 minutes thermostat 5/6</p>