

Matcha cake

met groene matcha



4 eiwitten
120 g suiker
120 g boter
80 g bloem
200 g amandelpoeder
2 eetlepels Matcha

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 °

Verhit de boter in een pan tot ze lichtbruin is,

zeef de boter en laat ze afkoelen.

Beboter 'financier' cakevormen met een kwast.

Meng de bloem, suiker, thee en amandelpoeder;

Spatel geleidelijk de eiwitten erdoor en giet de gesmolten boter erbij, blijf roeren tot u een glad mengsel heeft.

Zet apart om af te koelen

Vul de vormpjes en zet ze op een rooster in het midden van de oven. Laat 5

minuten bakken op 220 °

daarna 10 tot 15 minuten bij 200 °

Haal uit de oven en draai naar buiten.

Laat afkoelen. Eet koud.