Bizcocho de Té Verde

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Blaura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Sorprende a tu gente con este original bizcocho... ¡Y sin colorantes!

Ingredientes para 6 personas :

- 30 gr. de té verde Matcha (viene en polvo)
- 300 gr. de azúcar
- 40 gr. de azúcar vainillada Vahiné
- 8 huevos
- 2 cucharadas de levadura Royal
- 1 tarrina de margarina
- 3 cucharadas de canela en polvo

Preparación:

Paso 1
Precalentar el horno a 180º.

Paso 2
Mezcla la mantequilla con el azúcar (la normal y la vainillada) en un bol. Ahora, incorpora los huevos y bátelo todo junto con una batidora de varillas.

Paso 3
Ahora, añade la harina, el azúcar, la canela y el té (reserva un poco de té para presentar). Vuelve a batirlo todo junto hasta que la mezcla quede homogénea.

Paso 4
Embadurna un molde de horno apropiado con mantequilla. Ahora, vierte la mezcla e introdúcelo en el horno.

Paso 5
Hornéalo durante 20 minutos aproximadamente. De todas formas, vigílalo cada poco y pínchalo con un cuchillo o palillo, y cuando veas que sale limpio, significará que ya está listo.

Paso 6
Para presentarlo, espolvorear con un poco de té verde. También puedes mezclar un poco de té verde con canela en polvo, y acompañar con helado, nata montada, sirope de chocolate...