

# Bizcocho de Té Verde



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** Daniel Olmedo M



**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 180°.*

### **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...*