

Moelleux vanille et Matcha

Pour 18 moelleux

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 60g de gelée de coings
- 85g de sucre roux
- 160g de farine
- 3g de levure chimique
- 120g de beurre
- 30g de lait
- 5g d'extrait de vanille liquide
- 6g de Thé Matcha



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un bol, une casserole, une spatule haute température, une toile siliconée, une grille à pâtisserie, un moule 18 pétales bombées et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C et mettre le moule pétales bombées sur la plaque alu perforée.
- Faire tiédir la gelée de coings dans une casserole.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec la gelée tiédie et le sucre roux. Lisser le tout.
- Ajouter ensuite la farine et la levure. Fouetter et lisser de nouveau.
- Faire fondre le beurre avec le lait sur feu doux.
- Les verser sur la préparation et lisser le tout.
- Prélever 1/3 de la préparation dans un bol et ajouter l'extrait de vanille. Bien mélanger.
- Dans les 2/3, ajouter le thé Matcha et lisser aussi le tout.
- Verser la moitié de la préparation au thé Matcha dans les empreintes.
- Ajouter dessus celle à la vanille et terminer avec le reste au thé Matcha.
- Enfourner durant 20 min avec une toile siliconée dessus.
- Démouler sans attendre et réserver sur une grille à pâtisserie.

Bon appétit !



Moule 18 Pétales Bombées

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle