

Cake matcha-sésame

Pour 1 cake

3 œufs

100g de sucre

185g de farine

1/2 sachet de levure

100g de ricotta

50g de lait

20g d'huile végétale neutre

1 cuil à café de thé matcha

2 cuil à soupe de graines de sésame+1 pour le topping

Préchauffer le four à 190°C.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez la ricotta, le lait et l'huile, mélangez avant d'incorporer la farine, la levure le thé matcha et le sésame.

Versez la pâte dans un moule à cake, saupoudrez-la de graines de sésame et enfournez à 190°C pendant 35 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la point d'un couteau dans le cake, elle doit ressortir propre.

Laissez refroidir avant de démouler.