

CAKE AU THE MATCHA ET A LA FRAMBOISE



Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 g de thé matcha
- ½ c à c de sel
- 145 g de crème liquide entière
- 100 g de beurre fondu
- 3 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre en poudre
- 200 g de framboises (fraîches ou surgelées)

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C
- Insérer le fouet dans le bol, puis ajouter les œufs entiers et les jaunes avec le sucre
- mixer 3 minutes à vitesse 3, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux
- retirer le fouet
- ajouter la farine, la levure, le thé et le sel
- puis mélanger 1 minute à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le beurre et la crème liquide entière
- puis mélanger 1 minute à vitesse 5
- poser le moule à cake en silicone sur une plaque perforée
- couler un tiers de la préparation au fond du moule
- ajouter la moitié des framboises
- Recouvrir d'un deuxième tiers de pâte
- recouvrir des autres framboises et terminer par le reste de la préparation.
- Enfourner pour environ 1 heure de cuisson
- vérifier la cuisson au bout de 40 minutes et régulièrement en plantant la lame d'un couteau. Si elle ressort nette, le cake est cuit
- Démouler et laisser refroidir sur une grille

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog ["Sucre d'Orge et Pain d'Epices"](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>