

# Cake de té Matcha

BY SERGI VELA

## Ingredientes:

130 g de huevos  
15 g de té Matcha  
230 g de azúcar lustre  
2 g de polvo de vaina de vainilla  
25 g de nata líquida 35%MG  
210 g de harina floja  
50 g de polvo de almendra cruda  
10 g de impulsor  
10 g de sal de Guerande  
200 g de mantequilla  
60 g de mantequilla noisette

## Elaboración:

1. Calentar la nata y disolver el té Matcha.
2. Mezclar en el procesador de la Kenwood, los huevos, el azúcar, la sal y la nata con el té Matcha, la vainilla en polvo y trabajar.
3. Añadir la harina, el impulsor, la almendra en polvo y por último las mantequillas medio fundidas. Mixar el conjunto y dar un reposo de 1 hora a temperatura ambiente.
4. Llenar moldes encamisados con 330 g y cocer a 160° durante 35 minutos.
5. Abrillantar y hacer un marco de chocolate blanco Opal con té Matcha, decorando con un guisante liofilizado con wasabi.