

Gâteau aux fruits confits et au thé Matcha

- 15 g de matcha
 - 3 œufs
 - 1c à soupe d'huile
 - 1c à soupe de lait
 - ½ paquet de levure
 - 150g de sucre
 - 200g de farine
1. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec l'huile, le lait et le sucre.
 2. Mélangez la farine et le matcha préalablement fouetté avec un peu d'eau chaude. Ajouter les fruits orange et citron coupés en petits morceaux.
 3. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement dans le mélange.
 4. Enfourez thermostat 5-6 pendant 1 heure.