

Bizcocho de té matcha con yogur, coco y curry

Preparación

Para el bizcocho En un robot, ponemos el huevo, el aceite y el azúcar y comenzamos a montar. Mezclamos la harina y la levadura e incorporamos a nuestra masa poco a poco y mezclamos con movimientos suaves para que no nos baje. Por último, añadimos a la masa el yogur, la miel y el té matcha, previamente mezclados, con suavidad. Repartimos la masa en moldes pequeños de silicona, llenando a $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Seleccionamos el horno a 100% vapor, y ponemos los moldes en altura 3 en bandeja de rejilla durante unos 20 minutos. Para salsa de yogur Mezclamos el yogur, con curry en polvo, coco rallado y ralladura de lima. Para el emplatado: Ponemos en el fondo del plato la salsa de yogur, sobre ella el bizcocho y decoramos con pistachos verdes pelados, frambuesas, ralladura de lima y claveles chinos.

Ingredientes

Para el bizcocho

4 huevos

30 gr de aceite virgen Extra

25 gr de miel

500 gr de yogur natural

150 gr de azúcar

240 gr de harina

12 gr de levadura en polvo

5 gr de polvo de té matcha

Para salsa de yogur

250 gr de yogur natural

40 gr de Ralladura de coco

c/s de Curry

c/s de Lima

Pistachos

Frambuesas

Utensilios

Bandeja de rejilla

Molde para bizcocho

Boles

Cuchillos

Lenguas
Manga pastelera
Robot de cocina
Varilla

Instructor destacado



Carito Lorenzo

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD