

Natrel®

Biscuit au matcha et au chocolat blanc



SERT
12



PRÉPARATION
10MIN.



CUISSON
12MIN.

Ingrédients

¾ tasse beurre biologique Natrel, à la température ambiante

¾ tasse cassonade

1 c. à thé vinaigre de cidre

1 c. à soupe d'extrait de vanille

2 tasses farine

1 c. à soupe de thé matcha, en poudre

1 c. à thé poudre à pâte

1 c. à thé bicarbonate de soude

1 tasse morceaux de chocolat blanc

1 oeuf

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (177 °C).
2. Tapiser une plaque de papier parchemin ou d'un tapis de cuisson en silicone.
3. Dans le bol du batteur électrique, battre le beurre en crème quelques minutes avec le sucre, l'œuf, le vinaigre de cidre et la vanille.
4. Dans un autre bol, tamiser la farine avec le matcha, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
5. Mélanger les ingrédients secs aux ingrédients humides et incorporer délicatement les morceaux de chocolat blanc.
6. Déposer une grosse cuillère à soupe de pâte sur la plaque et aplatir légèrement.
7. Faire cuire au four 12 minutes (attention ne pas trop cuire).
8. Transférer les biscuits délicatement sur une grille et les laisser refroidir une dizaine de minutes.