

# Matcha Chiffon Cake

---



**Ricetta tratta da "il libro del cavolo" di Sigrid Verbert - Cibeles**

✂ Per uno stampo con il buco da 22 cm Ø e h 9 cm

## Ingredienti

135 g di farina "00" | 130 g di zucchero | 5 uova | 100 ml di acqua | 60 ml di olio vegetale | 5 g di tè matcha in polvere | 1/2 cucchiaino di lievito per dolci | 1/2 cucchiaino di sale

## Finitura

250 ml di panna fresca | 1/2 cucchiaino di tè matcha in polvere | 2 cucchiai di zucchero a velo

## Procedimento

Setacciare in una terrina la farina, il tè e il lievito, aggiungere lo zucchero, il sale e mescolare. Sbattere i tuorli con l'acqua e l'olio dopodiché unire il composto di farina e tè. In un'altra terrina montare a neve gli albumi quindi aggiungere il composto con i tuorli e la farina e con una spatola mescolare delicatamente dal basso verso l'alto. Versare il composto in uno stampo imburrato e infornare. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per 60 minuti dopodiché sfornare e capovolgere il cake su una griglia senza togliere lo stampo fino a che non sia completamente raffreddato, quindi sformare. Montare la panna, aggiungere lo zucchero e il tè setacciati, mescolare per amalgamare il tutto quindi rivestire il cake con la panna al matcha. Spolverare la superficie con zucchero a velo e/o tè matcha e riporre in frigorifero almeno 30 minuti prima di servire.