

# Biscuit tendre au matcha

## RÉALISATION

---

- Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un ruban.
- Incorporer délicatement la farine préalablement tamisée, finir par le Beurre Noisette légèrement tiédi.
- Étaler sur une platine à biscuits de 24 cm de diamètre et 4 à 5 cm d'épaisseur.
- Cuire au four chaud à 200 °C pendant environ 15 à 20 minutes.

## INGRÉDIENTS

---

- ▷ 6 œufs
- ▷ 75 g de sucre
- ▷ 40 g de farine
- ▷ 35 g de matcha en poudre
- ▷ 75 g de Corman Beurre Noisette

