



Bizcochos de té macha con crema de queso

Tiempo 35 min

Raciones 8/10

Ingredientes para el bizcocho :

65 gr de aceite de oliva

50 gr de mantequilla

220 gr de azúcar

3 huevos

200 gr de harina

25 gr de harina de arroz

2 cucharadas de levadura química

15 gr de té macha

Ingredientes para la crema de queso:

120 gr de mantequilla a temperatura ambiente

150 gr de azúcar

120 gr de queso cremoso

1 cucharada de leche

Preparación de los bizcochitos:

Precalentar el horno a 190 °

ponemos las harinas , el té mácha y la levadir a tamizar 15 seg vel 8 y reservamos

Ponemos la mari posa y batimos el aceite con el azúcar y la mantequilla 2 mint vel 3/5

Incorporamos los huevos y batimos 2 mint vel 3/5

Añadimos las harinas tamizadas y mezclamos 20 seg vel 4 . Terminamos de remover con la espátula y poner en moldes

Hornear unos 20-22 mint y dejar enfriar

Preparación de la crema de queso:

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar 20 seg vel 5-10

Poner la mariposa e incorporar el resto de los ingredientes .Batir a vel 3/5 hasta que esté bien montado sin programar tiempo (aprox 4 mint vel 3/5)

Decorar los pastelillos con la crema de queso y un poco de piel de limón rallada o con fruta de temporada.