



TANGLA

BRUSSELS

布鲁塞尔唐拉雅秀酒店



MOELLEUX AUX CHOCOLATS AUX THÉ MATCHA

*PAR CHEF VINCENT VERVISCH*

# MOELLEUX AUX CHOCOLATS **AUX THÉ MATCHA**

*PAR CHEF VINCENT VERVISCH*

## PREPARATION TIME

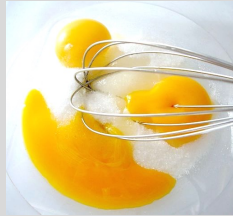
- 25 min

## COOKING TIME

- 11 min au four à 180°C

## INGREDIENTS

- 8 eggs
- 175 gr s2 sugar
- 75 gr of Flour
- 35 gr of Cacao
- 5gr of Matcha Tea
- 236 gr of Butter
- 236 gr of Chocolate



## PREPARATION

Beat together the eggs and sugar.

Mix together the flour, cacao and Matcha tea.

Melt together the chocolate and butter then mix all items together.

Put mixture into individual moulds and cook in the oven for 10 to 11min at 180° C.

Let them cool and Enjoy !

# MOELLEUX AUX CHOCOLATS **AUX THÉ MATCHA**

*PAR CHEF VINCENT VERVISCH*

## TEMPS DE PRÉPARATION

- 25 min

## TEMPS DE CUISSON

- 11 min au four à 180°C

## INGRÉDIENTS

- 8 œufs
- 175 gr de sucre s2
- 75 gr de farine
- 35 gr de Cacao
- 5gr de thé Matcha
- 236 gr de beurre
- 236 gr de chocolat



## PRÉPARATION

Mettre dans le batteur les œufs et le sucre et faire un ruban.

Mélanger ensemble la farine, le cacao et le thé matcha.

Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble. Mélanger le tout ensemble.

Mettre dans des moules et ensuite mettre au four à 180°C pendant 10 à 11 min.