Mini cake al tè matcha. Something Red: Parlami di tè!



Parlo di me? Noooooooo! Stavolta parlo di tè! Si, proprio di tè!
Come di tè chi?!?!? Ma di lui!
Nome: Matcha
Origine: Giappone
Segni particolari: Verde!
Verde come la natura, verde come il colore dell'armonia, simbolo di rinnovamento, di equilibrio e di speranza.
Il tè verde matcha, che fa parte dei "tè d'ombra" giapponesi, così definiti perchè fatti crescere al buio, viene ottenuto essiccando prima le foglie del tè e poi schiacciandole fino a ridurle in una polvere finissima.
Risulta particolarmente ricco di vitamine, clorofilla, sali minerali e presenta un profumo e un sapore erbaceo. Come i tè verde in generale, possiede ottime proprietà tonificanti e diuretiche, è ricco di antiossidanti e beta-carotene, contrasta l'invecchiamento cellulare e contribuisce ad abbassare i livelli di colesterolo.
Il matcha è tradizionalmente usato per l'antica cerimonia del tè, rito religioso risalente al XII secolo, durante il quale la polvere del tè viene mescolata ad acqua calda con una frusta di bambù: ne risulta una bevanda in cui la la polvere del tè non è infusa ma sospesa nell'acqua e conserva tutte le sue benefiche proprietà.
Dopo aver visto in giro per la rete miriadi di ricette a base di tè matcha, la mia voglia di sentirne il profumo, conoscerne il sapore, e averlo tra le mani era davvero alle stelle.

Ma dove avrei potuto trovare quella polvere verde smeraldo per soddisfare la mia curiosità?
Gira gira alla fine ce l'ho fatta a trovare il mio prezioso vasetto e dopo un primissimo esperimento con la Castella, che poco spazio lasciava però al pieno gusto del tè, mi sono finalmente decisa ad un "total green" con qualche sprazzo di rosso qua e là, perchè se è vero che l'estate è agli sgoccioli e la natura si avvicina la letargo, in me resta ancora accesa e forte la voglia di colore e di calore.



MINI CAKE AL TÈ MATCHA

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 35 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 4-6 persone

Ingredienti per 8 mini cakes

- 125 gr di farina 00
- 75 gr di fecola
- 4 uova
- 150 gr di zucchero
- 100 gr di burro

- 100 gr di fragole candite (o di cranberries)
- 2 cucchiai di semi di papavero (circa 30 gr)
- 2 cucchiaini di tè verde matcha
- scorza grattugiata di limone
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale

Procedimento

1. Setacciare le farine con la polvere di tè, il lievito e un pizzico di sale.
2. span style=” font-size: 10pt;”>Fondere il burro e lasciarlo intiepidire.
3. Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa bianca e spumosa. Aggiungere quindi il burro fuso e freddo a filo, poi unire la pian piano il mix di farine e la scorza del limone, mescolando bene e con delicatezza.
4. Incorporare da ultimo i semi di papavero e le fragole candite.
5. Trasferire il composto negli stampini da mini plum cake imburrati e infarinati (o in uno stampo grande 30×11 cm) e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 35 minuti (vale la prova stecchino).
6. Sformare i mini cake, lasciarli raffreddare completamente su una gratella.
7. A piacere spolverare di zucchero e magari accompagnare con una buona tazza di tè…verde!



Con questa ricetta partecipo al contest di francy “The Sweet Tea-Time“