

Tè matcha e una crostata con panna cotta. Green is good!



© Federica Di Marcello photography

Il **tè matcha** o si ama o si odia. Almeno così dicono.

Io devo ancora capire quale sia la mia posizione. Se da un lato non sono mai riuscita a bere una tazza di tè matcha, dall'altro lo trovo delizioso per la preparazione di dolci in genere, dalle torte, ai biscotti ai dessert.

La crostata con panna cotta al tè matcha è una insolita e ghiotta alternativa alla classica [crostata](#) ripiena di crema o confettura.

Da servire fredda, è perfetta per la stagione estiva e con il suo colore verde brillante porterà una vivace nota di colore in tavola.

La crostata con panna cotta al tè matcha sarà una golosa scoperta con il suo cremoso ripieno e potrai arricchirla sempre in maniera diversa, approfittando della gran varietà di frutta estiva.

Prepararla è semplicissimo e ti porterà via solo una manciata di minuti. Il tempo più lungo sarà l'attesa.

Seguimi su dolcidee.it per leggere la dettagliata [ricetta step-by-step](#). Ti aspetto ☐

Un abbraccio a tutti e buona settimana. Alla prossima...

Post [#incollaborazioneconcameo](#)