Cake Couronne Amande, Cacao et Thé Matcha

Pour 1 cake :

4 oeufs
60ml d'huile de tournesol
40grs de beurre fondu
125grs de sucre
1 yaourt à la vanille (125grs)
150grs de farine
100grs de poudre d'amande
1/2 sachet de levure chimique
2 cc de thé matcha vert + 1CS de lait
2CC de cacao amer non sucré + 1CS de lait
Sucre glace (facultatif)

Préparation :

Dans un plat, mélanger les oeufs et le sucre.
Ajouter l'huile et le beurre.
Incorporer la poudre d'amande et bien mélanger.
Ajouter la farine et la levure.
Diviser la pâte en 3.
Laisser la première pâte nature, incorporer le thé matcha et le lait dans la seconde puis, le cacao et le lait dans la dernière.
Verser les pâtes par couche dans un moule couronne (ou autre moule) et enfourner pour 45 minutes selon four à 180°C.
Laisser refroidir, démouler, saupoudrer éventuellement de sucre glace et déguster.