

Recept: Matcha-muffins

Ingredienser:

(för 10-12 mellanstora muffins)

- 85g smör som fått mjukna i rumstemperatur
- 1,2 dl strösocker
- 1 stort ägg, vispat lite lätt
- 2,5 dl vetemjöl
- 1 matsked matcha-pulver
- 1 tesked bakpulver
- 1/4 tesked salt
- 0,8 dl mjölk

Gör så här:

1. Vispa eller mixa smöret i en bunke tills det blir mjukt. Tillsätt sockret och fortsätt vispa tills blandningen har blivit ljus, lätt och fluffig.
2. Vispa i ägget lite i taget.
3. Sikta över mjölet, matcha-pulvret och bakpulvret, och vänd ner i smeten utan att arbeta blandningen för hårt.
4. Rör försiktigt ner saltet.
5. Häll i mjölken lite i taget och vänd ner den i smeten tills den har blivit slät, utan att arbeta för hårt.
6. Fyll mellanstora muffinsformar till tre fjärdedelar med smet.
7. Grädda i en 180 grader varm ugn i 20 till 25 minuter, tills ovansidan har fått en fint lätt brun färg.

Smaksätt andra sötsaker med matcha

Det japanska gröna teet är en god smaksättare i alla möjliga sötsaker. Förvandla dina egna favoritsötsaker till japanska sötsaker genom att tillsätta matcha-pulver som smaksättare, till exempel i:

- **Rulltårta:** Tillsätt matcha-pulvret ihop med mjölet.
- **Kanelbulle:** Den svenska fikaklassikern i en spännande grön nyans.
- **Glass:** Lös upp matcha-pulvret i lite kokande mjölk och blanda sedan ner i halvmäلت glass som du fryser igen, eller tillsätt det till ditt eget glassrecept.