CHEESECAKE BASQUE SANS LACTOSE AU THÉ MATCHA

Posted on avril 29, 2025 by Florence Breuil



Category: Douceurs
Tag: Cheesecake

Pour un petit cheesecake il vous faudra 250 g de **cream cheese végétal**, 115 g de **crème fraiche végétale**, 50 g de sucre blond, 10 g de fécule de maïs, une à deux cuillères à soupe de thé matcha (tout dépend là de votre addiction au matcha) ainsi que 3 oeufs (2 entiers et 1 jaune).

Préchauffez votre four à 200°. Tapissez un moule à manqué de 14 cm de diamètre de papier sulfurisé.

Battez tous les ingrédients ensemble à l'exception des oeufs. Ajoutez-les ensuite un par un. Versez la préparation dans votre moule puis enfournez 30 minutes. Laissez refroidir avant de placer le cheesecake au frais au moins 6 heures.

Vous pouvez aussi le décorer de quelques **pétales de roses** comestibles ou de framboises, qui s'associent bien aux notes herbacées du thé matcha.

