

Panque de té chai



Ingredientes

Jengibre en polvo: 1/2 cdita.

Nuez Moscada: 5 g

Azúcar mascabado: 140 g

Harina de almendras: 320 grs.

Leche de almendras: 150 Ml.

Polvo para hornear: 5 grs.

Aceite de coco: 1/2 Taza

Clavo: 1/2 cdita

Esencia De Vainilla: 5 Ml.

Huevo: 3 Unidades

Canela: 1/2 cdita.

Para la decoración

Pimienta rosa: A gusto

Anís estrellado:

Orejones de chabacano:

Vaina de vainilla:

Nuez Moscada:

Te matcha:

Preparación de la Receta

- En un tazón, cremar el aceite de coco (a temperatura ambiente) con el azúcar mascabado.
- Añadir ½ taza de *harina* de almendras y los 3 huevos, uno a uno.
- Agregar la esencia de vainilla, la leche de *almendra*, el polvo para hornear, la canela, el clavo, la nuez moscada y el *jengibre*.
- Por último, incorporar el resto de la *harina* de almendras.
- Hornear a 180°C por 25 minutos
- Retirar y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Decorar con té matcha en polvo, una rama de canela, anís estrella, *orejones* de *chabacano*, nuez moscada, pimienta rosa y una vaina de vainilla.