

# Bizcochitos de Té matcha con crema de queso

## Ingredientes para el bizcocho

- 65 gr de aceite de oliva
- 50 gr de mantequilla
- 220 gr de azúcar
- 3 huevos
- 200 gr de harina
- 25 gr de harina de arroz
- 2 cucharadas de levadura química
- 15 gr de Té matcha



## Ingredientes para la crema de queso

- 120 gr de mantequilla temperatura ambiente
- 300 de azúcar
- 125 gr de queso cremoso
- 1 cucharada de leche

## Preparación de los bizcochitos

1. Precalentar el horno a 190°
2. Ponemos las harinas, el té matcha y la levadura a tamizar 15seg/vel 8 y reservamos.
3. Ponemos la mariposa y batimos el aceite, con el azúcar y la mantequilla, 2 min/vel 3,5
4. Incorporamos los huevos y batimos 2 min/vel 3,5
5. Añadimos las harinas tamizadas, y mezclamos 20 seg, vel 4. Terminar de remover con la espátula y poner en los moldes elegidos.
6. Hornear unos 20-22 min y dejar enfriar.

## Preparación de la crema de queso

1. Poner el azúcar en el vaso y pulverizar 20 seg vel 5-10. Poner la mariposa e incorporar el resto de los ingredientes. Batir a vel 3,5 hasta que esté bien montado sin programar tiempo ( aprox 4 min/vel 3,5)
2. Decorar los pastelitos con la crema de queso y un poco de piel de limón rallada o con una fruta de temporada.

**Tiempo:** 35 minutos

**Raciones:** 8/10



thermomix