



ZWIESEL  
GLAS

## Crema de Matcha *Crème de matcha*

### **Ingredientes y preparación**

1 cucharaditas Polvo de matcha  
50 ml Aceite de coco  
300 ml Nata  
1 paquete Espesante de nata  
Ralladura y zumo de lima  
3 cucharadas Sirope de agave  
10 Galletas de chocolate  
1 cucharadas Chocolate en polvo

1. Calentar el aceite de coco para que sea líquido. A continuación, se incorpora la crema a la nata. Añadir el polvo de matcha y el sirope de agave. Montar la nata con una batidora de mano y añadir el espesante de nata. 2. Desmenuzar las galletas y repartirlas en 4 copas. Añadir la crema y decorar con virutas de chocolate.

### ***Ingédients et préparation***

*1 cuillère à café Poudre de thé vert matcha  
50 ml Huile de coco  
300 ml Crème liquide  
1 paquet Fixe chantilly  
Zeste et jus d'un citron vert  
3 cuillères à soupe. Sirop d'agave  
10 Cookies au chocolat  
1 cuillère à soupe. Copeaux de chocolat*

*1. Faites chauffer l'huile de coco pour la rendre liquide. Puis incorporez-la à la crème liquide. Ajoutez la poudre de thé vert matcha et le sirop d'agave. Fouettez la crème liquide au batteur électrique en ajoutant le fixe chantilly.  
2. Émiettez les cookies et répartissez-les dans 4 verres. Ajoutez la crème et garnissez de copeaux de chocolat.*

