

Recetario de Matcha México



CUPÓN
DE DESCUENTO
AL FINAL

www.matchamexico.com



Matcha Caliente

Ingredientes:

- 1 cucharadita de **Matcha puro**
- 2/3 de leche de almendra / soya
- 1/3 de agua caliente
- 1 cucharada de miel
- chasen

Preparación:

1. Disuelve la cucharadita de matcha en el 1/3 de taza de agua caliente, ayúdate con el chasen para que no quede ningún grumo.
2. Deja de revolver hasta que salga espuma.
3. Agrega miel y leche vegetal para acentuar el sabor del té verde matcha.
4. Sirve y decora al gusto. ¡Disfruta un momento Matcha Lover!



Mueve tu chasen rápidamente de derecha a izquierda hasta obtener abundante espuma.



Frappe de Matcha

Ingredientes:

- 1 vaso de hielo
- 1/2 vaso de leche
- 1 cucharada sopera de **Matcha Frappe**

Preparación:

1. Coloca los ingredientes en la batidora Matcha Frappe, hielos, leche y licua hasta que se haga una mezcla consistente.
2. Sirve y decora al gusto. ¡Disfruta un momento Matcha Lover!



Usa hielo tipo frappe para que sea más sencillo licuar y que queden bien triturados los hielos.



Hot Cakes con Matcha

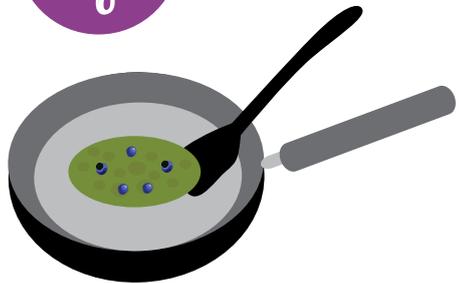
Ingredientes:

- 3/4 de harina
- 1 cdita. polvo para hornear
- 1 cda. de **Matcha puro**
- 1/2 taza de leche de almendra o coco
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 puño de moras azules
- 300g de mantequilla derretida
- 3/4 cucharadita de azúcar morena

Preparación:

1. Cierne juntos la harina, matcha, polvo para hornear, sal y azúcar dentro de un tazón grande. Haz un pozo en el centro y ahí vierte la leche, huevos y mantequilla derretida; mezcla hasta lograr una consistencia suave.

2. Calienta un comal o sartén, un poco engrasado, a fuego medio. Vierte un cucharón de la mezcla sobre el comal, utilizando aproximadamente 1/4 de taza por cada hot cake. Deja que ambos



Para que no se te peguen los hot cakes engrasa la superficie del sartén y voltea los hot cakes hasta que salgan burbujas de aire en la superficie.

lados de los hot cakes tomen un tono café claro y sírvelos calientes. Sirve y decora al gusto. ¡Disfruta un momento Matcha Lover!



Panque con Matcha

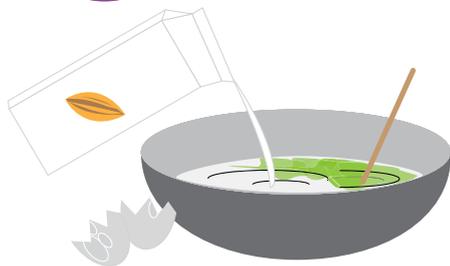
Ingredientes:

- 100 gramos de mantequilla
- 3/4 taza de azúcar morena
- 3 huevos
- 1 1/2 tazas de harina cernida
- 1 cucharada de royal
- 3/4 de taza de leche
- 1 cucharada de **Matcha puro**

Preparación:

1. Precalienta un horno a 180 centígrados. Bate la mantequilla hasta que esponje. Agrega el azúcar y bate otra vez hasta que se esponje y este amarillo pálido. Agrega de uno en uno los huevos, batiendo bien entre cada uno. Agrega la harina, alternando con la leche hasta terminar. Añade el matcha y mezcla bien.

2. Vacía la mezcla sobre un molde rectangular bien engrasado y enharinado.



Para obtener un resultado óptimo es importante mezclar los ingredientes en el orden indicado.

3. Hornea por 40-45 minutos o hasta que un palillo salga limpio. ¡Disfruta un momento Matcha Lover!



Mascarilla de Matcha

Ingredientes:

- 1 cucharada de **Matcha puro**
- 1 cucharada de miel
- 4 cucharadas de yogurt

Preparación:

1. Mezcla el matcha con yogurt de tal forma que no quede ningún grumo en un recipiente. Agrega la miel y cuida se haga una mezcla homogénea.

2. Aplica en la cara y expande, deja reposar por un periodo de 15 minutos. Lava con agua tibia.



Aplicácala al menos una vez a la semana para hidratar y rejuvenecer. El matcha aporta antioxidantes a tu piel.



Teléfono: (55) 6726 7664

www.matchamexico.com

  [matchamexico](#)

15%
de descuento

Código:
quieromatcha

¡SÓLO AGRÉGALO AL CARRITO!