



Opción 1: en caso de no usar fuego.

Para 5 personas.

Ingredientes:

- 1) 2 huevos
- 2) 200 cc de crema de leche
- 3) 60 g de azúcar
- 4) 20 g de polvo de matcha

Instrucciones:

- A) Separar las claras y las yemas de los huevos.
- B) Mezclar el azúcar con las yemas hasta que quede blanquecino, luego tamizar el polvo de matcha, añadirlo a la mezcla y revolver.
- C) Batir las claras hasta formar un merengue a punto de nieve.
- D) Batir la crema de leche a punto chantillí.
- E) Añadir el merengue en tres veces a la crema batida.
- F) Añadir la mezcla del paso B) en tres veces.
- G) Cuando esté bien mezclado, colocar en un recipiente y enfriar durante tres horas en un frízer para que se endurezca.

A tener en cuenta:

- Al añadir la mezcla del paso B) tal y como se indica en F), se recomienda revolver desde abajo hacia arriba para que no se amontone abajo.
- Para lograr un resultado más apetecible, luego de pasados 20 minutos se recomienda sacar la mezcla del freezer y revolverla.

Opción 2: en caso de usar fuego.

Para 8 personas.

Ingredientes:

- 1) 300 cc de leche de vaca
- 2) 120 g de azúcar
- 3) 4 yemas de huevo
- 4) 100 cc de crema de leche
- 5) 30 g de polvo de matcha

Instrucciones:

- A) Mezclar la leche, el azúcar y el polvo de matcha y poner en el fuego. Sin que hierva, disolver por completo y desprender el aroma.
- B) Revolver bien las yemas de huevo y añadir a la mezcla de A) luego de sacarla del fuego. Mezclar bien y colar.
- C) Colocar de nuevo en el fuego. Hervir y revolver hasta que la mezcla se espese.
- D) Poner la olla en agua helada y dejar que se enfríe.
- E) Batir la crema de leche a punto chantillí y mezclar con D). Conservar en el frízer durante 3 horas.

A tener en cuenta:

- Para evitar que los huevos queden revueltos, se recomienda añadir las yemas batidas con cuidado y delicadeza.
- Para lograr un resultado más apetecible, luego de pasados 20 minutos se recomienda sacar la mezcla del freezer y revolverla.