

Samsara



Matcha



Samsara

MATCHA LATTE

Mescola 1-2 cucchiaini
di matcha cerimoniale
con 1 tazza di latte
caldo.

Original
matcha
green tea



Aggiungi ghiaccio a
piacere per gustarlo
freddo



Premium milk



Aggiungi 1-2 cucchiaini
di sciroppo d'acero e
mescola bene.

Se desideri un gusto più
intenso puoi spolverare
alla fine un po' di Matcha
setacciato

Matcha Variant.



Frappe al Matcha con Cocco

Mescola 1-2 cucchiaini di matcha cerimoniale con 1 tazza di latte di cocco. Aggiungi 1-2 cucchiaini di zucchero di canna e ghiaccio. Frulla fino a ottenere una consistenza cremosa.



Smoothie al Matcha

Frulla 1-2 cucchiaini di matcha cerimoniale con 1 banana, 1/2 tazza di yogurt greco e ghiaccio. Aggiungi 1-2 cucchiaini di miele e frulla fino a ottenere una consistenza cremosa.



Classic Matcha

Per un matcha leggero, usucha, 1 o 2 cucchiaini, mentre per uno più forte, koicha, fino a 3. Versate acqua calda al massimo 80° gradi e mescolate velocemente con il chasen fino ad ottenere una densa schiuma



Try Yours Now!

www.samsaraofficial.com

Samsara



MATCHA COOKIES

In una ciotola, setaccia insieme la farina, la polvere di matcha, il lievito in polvere e il sale. Metti da parte. In un'altra ciotola, con l'aiuto di un mixer elettrico, sbatti il burro e lo zucchero di canna fino ad ottenere una consistenza soffice e cremosa.

Aggiungi l'uovo e l'estratto di vaniglia alla miscela di burro e zucchero, continuando a mescolare fino ad amalgamare bene gli ingredienti.

Con l'aiuto di un cucchiaino, aggiungi gradualmente la miscela di ingredienti secchi alla miscela di burro e uovo, mescolando fino a formare un impasto omogeneo.

Se hai scelto di utilizzare le gocce di cioccolato, incorporale nell'impasto.

Avvolgi l'impasto con pellicola trasparente e mettilo in frigorifero per almeno 30 minuti.

Preriscalda il forno a 180°C e rivesti una teglia da forno con carta da forno.

Prendi l'impasto dal frigorifero e forma delle palline delle dimensioni di una noce. Disponi le palline sulla teglia, lasciando abbastanza spazio tra di loro per espandersi durante la cottura.

Appiattisci leggermente le palline di impasto con il palmo della mano o con il fondo di un bicchiere.

Cuoci i cookies in forno per circa 10-12 minuti, fino a quando i bordi sono leggermente dorati.

Lasciali raffreddare sulla teglia per alcuni minuti, quindi trasferiscili su una griglia per raffreddare completamente.

I tuoi deliziosi cookies al matcha sono pronti da gustare! Puoi conservarli in un contenitore ermetico per mantenerne la freschezza. Buon appetito!

Ingredienti:

200g di farina - 2 cucchiaini di polvere di matcha - 1/2 cucchiaino di lievito in polvere - 1/4 cucchiaino di sale - 115g di burro non salato, a temperatura ambiente - 150g di zucchero di canna - 1 uovo - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia - 100g di gocce di cioccolato (opzionale)

WWW.SAMSARAOFFICIAL.COM



Matcha Sauce.



Mescola 1-2 cucchiaini di matcha cerimoniale con 2 cucchiai di olio di sesamo, 1 cucchiaino di aceto di riso, 1 cucchiaino di zenzero fresco e 1 spicchio d'aglio tritato finemente.

Mescola bene e usa come condimento per sushi, verdure o piatti salati.



- Puoi, se non interessato al colore, se vuoi aggiungere salsa di soia, 1-2 cucchiaini



Try Yours Now!

www.samsaraofficial.com

PROVA ANCHE IL NOSTRO
MACHA BLU E IL NOSTRO
SPECIALE MATCHA IMPERIALE, LA
PIÙ ALTA QUALITÀ DI MATCHA
CERIMONIALE

Samsara



WWW.SAMSARAOFFICIAL.COM

