



Chocolate de Té Matcha con Arándanos

Combatimos el frío y la oscuridad de Noviembre con este **Chocolate de Té Matcha con Arándanos** reconfortante, lleno de color y de alto poder antioxidante?

Solo verlo, ya nos alegra la vista y las papilas verdad? Si encima es **saludable, bajo en azúcares, 100% natural y fácil de preparar**, estáis sintiendo el flechazo? Pues cuando se derrita en vuestra boca y notéis como se eleva el nivel de **serotonina**, bienestar y felicidad, os váis a literalmente e-na-mo-rar!♥

Una delicia que hará de nuestros días otoñales e invernales, momentos de **pausa y placer** para uno mismo, para degustar de las cosas simples, y repletas de bondades para nuestro cuerpo y mente.

Un regalo para vuestras células, gracias al poder

antioxidante del [té verde Matcha Gourmet de Isshotea](#), de alta calidad y elaborado con una mezcla de hojas tiernas y maduras, lo que le confiere un perfume y sabor ideales para esta receta! Rico en **polifenoles, clorofila y vitamina C**, cuida de nuestras defensas y sistema digestivo, además de aportar **energía estable** en sangre, ideal como combustible para las mañanas o medias tardes...

Yo lo uso según mi apetencia...Solo con agua, o en [batido con bebida vegetal](#) o para elaborar múltiples recetas como un [helado](#) o [pudín de chía](#), por ejemplo...

Además, tengo una buena noticia para vosotros, mis Happy lectores, y es que si os animáis a probar esta exquisitez de superalimento y auténtico oro verde en polvo, podéis aprovechar el **10% de descuento sobre [todos sus productos](#)** con el código **MAREVA10** 😊 Todos sus Matcha provienen de la isla Japonesa Kyūshū, ubicada al sur de Japón y cuentan con el **Certificado de Agricultura Ecológica** de la Unión Europea, incluidos los demás ingredientes y superalimentos de sus mezclas. ¡Una maravilla!



Junto con los **arándanos azules** deshidratados , potenciamos su virtud **antioxidante** además de añadir un toque **crujiente y remineralizante** gracias a los divinos pistachos (sin sal, ni tostar) de alto contenido en **potasio, hierro y magnesio, y complejo B**, formando así, una excelente combinación.

Estáis ensalivando ya? Pues entonces, manos a la obra!

Ingredientes para el Chocolate de Té Matcha con Arándanos

- 150 gr de manteca de cacao bio
- 1 c.sopera de té verde Matcha Gourmet de Isshotea (tenéis el 10% de descuento con el código)
- 1 c.sopera de arándanos deshidratados
- 1 c.sopera de pistachos partidos, sin tostar
- 5 ml de esencia de vainilla
- 10 ml harina de chufa
- 2 c.soperas xilitol, previamente molido (a udar con moderación), u otro edulcorante al gusto, como el sirope de coco o la estevia en polvo (teñirán un poco más el chocolate)
- toppings: 1 c.postre de pétalos de rosa chafados con mortero y otra de té verde Matcha

Elaboración

1. Fundir al baño maría, la manteca de cacao (vigilar que no se queme) hasta que quede totalmente líquida.
2. Verterla en un bol, y añadir el té verde Matcha, la harina de chufa, la vainilla y el xilitol molido. Mezclar bien (se puede batir en batidora si se desea una textura bien homogénea y sin grumos)
3. Verter los arándanos y pistachos hasta que queden bien mezclados, y verter el todo en un molde o recipiente plano y rectangular, de cara a formar la tableta.
4. Dejar enfriar a temperatura ambiente durante 2-3 horas, y luego guardar en nevera.
5. Servir el chocolate de té Matcha a temperatura ambiente y disfrutar, poco a poco, despacio y con plena conciencia!

Puro placer con poder Antioxidante

