



[Imprimer!](#)

lesFoodies
Partage de Recettes

<http://www.lesfoodies.com/>

tarta de santiago (tarte aux amandes)



15 min

Difficulté:



Ingrédients (8 personnes):

250 gr d'amandes, 250 gr de sucres, 5 oeufs, le zeste d'un citron, 3gr de cannelle (une demie petite cuillère), 1 cuillère a soupe de sucre glass, un peu de beurre ou d'huile, un moule rond demontable

Préparation:

1. prechauffez votre four a 175° (haut et bas) 2. dans un bol versez le sucre, les amandes moulues, la cannelle et le zeste de citron, puis melangez le tout avec une fourchette. 3. rajoutez les oeufs et bien melangez le tout juste avec une cuillère. 4. graissez votre moule avec un peu de beurre ou d'huile et versez le melange. Mettre au four a 170° pendant 50 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée, mais pas brulée (a environ 40 minutes moi avec mon four j'enleve le grill, la chaleur du haut,.) 5. une fois sortis du four et refroidie, rajoutez par dessus le sucre glass, vous pouvez faire un dessin ou la croix de santiago qui est ce que veut la tradition ici en espagne, ou rien du tout elle sera aussi bonne. il reste plus qu'a la manger.

Publié par alandaluz <http://www.lesfoodies.com/alandaluz>

Attention à ne pas la faire trop cuire - Si vous l'aimez moelleuse 30min de cuisson suffisent -

Attention une consommation excessive de tarta de santiago risque de vous faire maigrir à cause d'une inépuisable envie de partir marcher sur le Chemin de Compostelle !!