



Tarta de Santiago

Ingredients

4 oeufs
250g de poudre d'amande
1 citron
100g de cassonade
1/2cuillère à café de cannelle

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble les oeufs et la cassonade jusqu'à ce que le mélange double de volume

Ajouter la poudre d'amande, le zeste de citron, la cannelle et mélanger

Verser la pâte dans le moule préalablement beurrer

Enfourner 25 minutes