



Tarta de Santiago avec thermomix

Ingredients

250g de poudre d'amande

4 oeufs

100g de cassonade

1 citron

1/2cuillère à café de cannelle

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et la cassonade 4 minutes/vitesse 3.5

Ajouter la poudre d'amande, la cannelle et le zest du citron 6s/vitesse 4.5

Verser la pâte dans le moule préalablement beurrer

Enfourner 25 minutes