



Tarta de Santiago

Ingredients

4 oeufs

250g de poudre d'amande

1 citron

100g de cassonade

1/2 cuillère à café de cannelle

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four 180C

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 beurré

Enfourner 25 minutes