

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 -

Prchauffer le four 180C

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 pte dans le moule pralablement beurrer

Enfourner 25 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr