# 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