



Nutrithérapie

Tarta de Santiago

Dessert traditionnel espagnol dégusté en Galice et sur les chemins de Compostelle

Ingrédients:

- 400 g d'amande en poudre
- 200 g de sucre roux non raffiné
- 5 oeufs
- 100 g de margarine « Vita Coco » de Vitaquell ou beurre
- 1 chupito de rhum ou 1 zeste de citron bio
- 1 pincée de cannelle

Graissez et /ou chemisez le fond d' un moule à charnière.

Mélangez les amandes et le sucre et rajouter les oeufs et le beurre (ou la margarine fondue) et progressivement le reste des ingrédients.

Versez dans le moule et enfournez.

Une fois tiède, la tarta peut être démoulée. Dès qu'elle est froide, on la recouvre de sucre glace en utilisant un pochoir à la forme de la Croix de Santiago

Four à 190 °C pendant 30 à 45 min

Une réelle gourmandise car il ya beaucoup de sucre, mais c'est tellement bon ! 😊

