

Tarta de Santiago

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

8 kişilik

Kolay

~272 kcal

Açılış 2/10

Tarta de Santiago, bademli hamuru limon kokusuyla pişirerek içi nemli, üstü hafif kabuklu bir Galiçya tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Badem unu
- 1 su bardağı Şeker
- 3 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 2 yemek kaşığı Pudra şekeri

Yapılış

- Yumurta ve şekeri 4 dakika açkenk alana kadar çırpın.
- Badem unu, limon kabuğu ve tarçın spatulayla söndürmeden karıştırın.
- Kalıbağılayıp harc eşit yarıya orta kalıba kalmasını sağlayın.
- Keki 180°C fırında 22 dakika üstü altın olana kadar pişirin.
- Kalıptan 5 dakika dinlendirin, bademli doku keserken dağılmasını önleyin.
- Üstüne pudra şekeri eleyip oda sıcaklığında ilimleyin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok kabartmamak bademli dokunun yoğun kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarta de Santiago dilimini bademli iç dokusu dağılmadan küçük tatlı tabağında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Yumurta