

# Tarta de Santiago Kup

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Tarta de Santiago kup, bademli kek dokusunu kremamsı bir sunuma çevirerek İspanyol tatlı geleneğini hafifletilmiş ama aromatik bir kup içinde sunar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Badem unu
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu

## Yapılış

- Badem ununu, yumurtayı toz şekeri ve limon kabuğunu kapta karıştırın.
- Karışımı küçük kaplara eşit biçimde paylaşın.
- Kup tatlara 180°C fırında kabarmaya başlayana kadar 14-15 dakika pişirin.
- Kupları fırından çıkarıp 10 dakika ılımla soğutün.
- Badem aroması belirginken ılımla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Badem karışımıyla pişirmemek kup içinde yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Altına bir kaşık reçeli, yanına soğuk süt bardağı koyarak çocuklu sofralara hazırlayın.

## Alerjenler

Yumurta

Kuruyemiş