

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

Yapılış

- Bademli hamuru pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı küçük kalıplara paylaştırın.
- Mini tartları 175°C fırında 22-25 dakika pişirin.
- Kalıpları 10 dakika dinlendirin.
- Tartları serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok kabartmamak bademli dokunun yoğun kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında 10 dakika oda sıcaklığında bekletip yanına bir fincan Türk kahvesiyle sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş

Yumurta