

# Tarta de Santiago



À la demande de plusieurs, voici une recette de **Tarta de Santiago**

## Ingrédients:

- 250 g. d'amandes moulues (environ 2 ½ tasses)
- 250 g. de sucre (environ 1 tasse)
- 5 oeufs (calibre petit)
- le zeste d'un citron
- ½ cuillerée à thé de cannelle

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 degrés.
2. Dans un bol, mélanger sucre, amandes, cannelle, zeste de citron et les oeufs battus.
3. Graisser un moule démontable d'environ 8 pouces avec un peu de beurre ou d'huile, et y verser le mélange.
4. Mettre au four pendant 50 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.
5. Laisser refroidir sur une grille pendant quelques minutes, avant de l'enlever du moule.
6. Pour décorer le dessus, découper un dessin de la croix de Santiago (voir le lien), le placer sur la tarte et saupoudrer avec du sucre à glacer.
7. Pour accentuer la saveur, partager avec autres pèlerin(e)s ou ami(e)s.

## Source:

[www.lesfoodies.com/alandaluz](http://www.lesfoodies.com/alandaluz)