



Tarta más esponjosa, incluso con frutos secos.

CONSEJO

Aunque la tarta presente un color blanquecino, pasado el tiempo de cocción, retirarla para no secar la masa.

Con Optima Bakery sabor mantequilla, mejora el desarrollo en el horno y la ternura y durabilidad de la tarta.

TARTA DE SANTIAGO

Para 1 tarta

INGREDIENTES

- 400 g** harina de almendra
- 350 g** azúcar en grano
- 50 g** azúcar invertido en pasta
- 150 g** huevo
- 41 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 9 g de agua o 50 g de mantequilla pomada

PASO A PASO

1. Mezclar Optima Bakery sabor mantequilla con agua. Esponjar con los azúcares en la batidora con el accesorio pala.
2. Añadir los huevos lentamente para integrarlos en la masa.
3. Mezclar con la harina de almendra.
4. Verter la masa en un molde engrasado.
5. Cocer a 180 °C durante 40-50 minutos.
6. Cuando la tarta se haya enfriado, colocar una plantilla con la forma de la Cruz de Santiago, espolvorear con azúcar glas y retirar.



-31% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.694 kJ / 405 kcal	1.928 kJ / 462 kcal
Grasas de las cuales saturadas	27 g 3,3 g	27 g 4,7 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	42,6 g 41,8 g	42,3 g 41,5 g
Fibra	5 g	5 g
Proteínas	9 g	9 g
Sal	6 g	6 g

