

TARTA de SANTIAGO clàssica

Nota: Es una massa d'ametlla fàcil i ràpida de fer (recepta trobada al BOE núm 69 de 22/03/2006)

Nota important: Fem la mida que fem hem de respectar sempre aquestes proporcions: entre un **25%** i el **33%** d'ous sencers - mínim **33%** de farina d'ametlla - mínim **33%** de sucre.

Nota: Forrar el cul del motllo amb paper de forn perquè es pugui desemmotllar sense que s'ens enganxi



<u>motllo 22 cm</u>	<u>Ingredients</u>
4 ous uns 230 grs amb closca (30-33,0%)	ous sencers
230 grs	farina d'ametlla Marcona crua
230 grs	sucre
polsim	Opcional: canyella en pols
al gust	Opcional: llimona (la ratlladura de la pell)
	mantega per untar el motllo
	sucre glaç

Elaboració

- Siguin de la mida que siguin primer pesar els ous amb la closca.
- Pesar el mateix pes de farina d'ametlla i de sucre.

Nota: Amb això ens assegurem que siguin de la mida que siguin els ous tindrem sempre les proporcions ideals,

- Preescalfar el forn a 180°C.
- En un bol barrejar la farina d'ametlla, canyella en pols i la ratlladura de pell de llimona.
- En un altre bol batem es ous amb el sucre i ho muntem una mica amb les varetes manuals. NO han d'agafar volum, només airejar una mica.
- Incorporar la barreja de farina d'ametlla a la dels ous i remenar-ho..
- Folrrar la base i les parets del motllo amb paper de forn, untar-lo amb una mica de mantega i enfarinar-lo lleugerament.
- Enfornar a 180°C durant uns 20 minuts (depenen del gruix pot necessitar 30 minuts). Ha de quedar una mica al dente.
- Deixar refredar
- Desemmotllar i retirar el paper de forn
- Espolsar-hi sucre glaç pel damunt. Si volem podem retallar una creu de Santiago amb un full de paper i la posem sobre del pastís abans d'espolsar-hi el sucre, després es treu la creu amb compte perquè no ens vagi sucre a la creu