

Le tarta de Santiago

Ingredienti per 1 torta di 23 cm. di diametro

115 g di burro non salato, a temperatura ambiente
1 cucchiaio da tavola di scorza di limone grattugiata
200 g di zucchero
4 uova a temperatura ambiente
125 ml di acqua
2 cucchiaini di brandy spagnolo
85 g di farina
150 g di mandorle finemente macinate
3 cucchiaini da tavola di zucchero a velo per guarnire.

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°.

Montare il burro e lo zucchero insieme fino ad ottenere una crema chiara. Aggiungere la scorza di limone e le uova e sbattere fino ad ottenere un impasto omogeneo. Unire l'acqua e il brandy, mescolare e poi aggiungere la farina e mescolare ancora (se la pastella dovesse coagularsi, non preoccuparsi). Aggiungere le mandorle. Imburrare e infarinare una teglia di circa 20 cm. e versarvi la pastella.

Infornare nel forno già caldo per circa 40 minuti o fino a che il centro della torta si risollevi, se pressato delicatamente con un dito, e la torta si stacchi dai bordi della teglia. Lasciarla riposare per 10 minuti. Rimuovere la torta dalla teglia e lasciarla raffreddare completamente su una griglia. Solo allora cospargerla di zucchero a velo setacciato.

Questa torta può essere preparata in anticipo; si può conservare almeno una settimana se tenuta in una scatola di latta. In questo caso cospargere di zucchero a velo solo al momento di servirla. Può essere servita con tè, caffè o sherry. Se accompagnata da un buon formaggio Manchego e ciliegie bianche diventa un gustosissimo dessert.