



TARTE DE SANTIAGO

SANTIAGO PIE

Fonte • Source: Kozí

INGREDIENTES • INGREDIENTS

500 gr de Doce de Gila • Chila Jam
75 gr de Chocolate em pó • Chocolate powder
6 Ovos • Eggs
250 gr de Açúcar • Sugar
250 gr de Amêndoa picada • Chopped almond

Acender o forno para que ele vá aquecendo.
Começar por bater os ovos inteiros com o açúcar.
De seguida acrescentar os restantes ingredientes e continuar a bater.
Deitar o preparado numa forma redonda de tarde (23 cm) previamente untada com manteiga e farinha.
Confecionar a 160 graus por cerca de 40 minutos.
Deixar arrefecer à temperatura ambiente.
Decorar com açúcar em pó.

Turn the oven on so that it warms up.
Start by beating the whole eggs with the sugar.
Then add the remaining ingredients and continue to mix them.
Pour into a tart tin (23cm) previously greased with butter and flour.
Bake at 160 degrees for about 40 minutes.
Let it cool, then serve sprinkle of icing sugar.