Tarta Brownie de Santiago

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Acompañarla con una copita de oporto,mmm

Descripción:

La Tarta de Santiago es una receta tradicional de la cocina gallega de la que se desconoce su origen, puesto que es prácticamente igual a la Tarta de Elche, de la que se distingue por no llevar nada de harina. Actualmente se pueden comprar en casi todas las pastelerías de las poblaciones y zonas por las que pasa el Camino de Santiago, desde Roncesvalles o Jaca hasta Santiago de Compostela; y en toda la Comunidad Autónoma de Galicia, especialmente durante el mes de julio y la primera semana de agosto (debido a que el 25 de julio es Santiago Apóstol). Sus principales ingredientes son almendras, azúcar y huevos.

Ingredientes para 8 personas :

- 4 huevos
- 200 gr azúcar (o 100 gr stevia en polvo).
- 125 gr chocolate de cobertur
- 1 cucharada sopera colmada de cacao puro
- 250 gr almendra variedad Marcona.
- Una pizca de canela molida.
- Un puñado de almendras troceadas o laminadas.

Preparación:

Paso 1

El día anterior o un par de horas antes molemos las almendras en un molinillo de café. Forramos un molde con papel de horno o de aluminio y horneamos la almendra en polvo a 160º durante unos 10-15 minutos. No debe llegar a tostarse, tan solo secarse para potenciar su aroma y sabor. La retiramos del horno y dejamos enfriar. En un recipiente grande batimos el azúcar (o stevia) con los huevos, de uno en uno, y con ayuda de unas varillas. En otro recipiente troceamos el chocolate de cobertura, lo fundimos unos segundos en el microondas

(función “descongelar”) y lo incorporamos a los huevos junto con la cucharada sopera de cacao puro. Lo batimos todo con las varillas eléctricas para que se integre bien. A parte, mezclamos la almendra molida con la canela y la vamos incorporando a la crema de chocolate, removiendo constantemente la mezcla con una cuchara o una espátula. Añadimos un puñado de almendras picadas, troceadas o en láminas y lo mezclamos todo bien. Forramos la base de un molde con aro desmontable de 24 cm de diámetro y engrasamos el papel y las paredes del molde con un poco de aceite. Vertemos la masa de chocolate y almendra y la igualamos con una espátula para que quede regular. Horneamos a 160ºC durante unos 25 minutos o hasta que la tarta esté cuajada. Tened en cuenta que al no llevar harina ni levadura la masa sube muy poquito. Cuando esté lista, la sacamos, dejamos templar un poco y la desmoldamos. Una vez esté completamente fría, colocamos el patrón de la Cruz de Santiago sobre la tarta y con ayuda de un colador la espolvoreamos con cacao puro sin azúcar.