

Tarta de Santiago sin azúcar



Ingredientes (para 8 raciones)

- 4 huevos
- 250 g de harina de almendra
- 2 plátanos
- 50 g de yogur (con o sin lactosa, según tolerancia)
- Ralladura de medio limón
- 2 g de levadura química

Para la cobertura:

- 8 g de coco rallado
- 8 g de leche desnatada en polvo (con o sin lactosa, según tolerancia)

Elaboración

1. Precalentar el horno a 160 °C.
2. Calentar una sartén a fuego suave y tostar la harina de almendra, removiendo, hasta que tenga un color dorado. Reservar hasta enfriar a temperatura ambiente.
3. En una batidora, añadir los huevos y batirlos hasta que aumenten un poco su volumen.
4. Añadir el plátano, la harina de almendra tostada, la ralladura de limón, el yogur y la levadura química, y triturar hasta homogeneizar. Reservar diez minutos.
5. Engrasar un molde de tarta o bizcocho con un poco de aceite. Verter la masa.
6. Hornear a 160 °C durante 25 ó 30 minutos.
7. Mientras tanto, mezclar los ingredientes de la cobertura.
8. Retirar la tarta del horno y reservar para que se enfríe a temperatura ambiente.
9. Desmoldar la tarta y espolvorearla con la cobertura. Servir.

Recomendaciones

Se pueden hacer porciones y congelarlas, y también se puede sustituir el yogur por un yogur vegetal.