

Cocina para Novatos



Receta de Sonia T.

TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes:

- 250 gr. de almendra molida cruda
- 250 gr. de azúcar
- 5 huevos grandes
- La ralladura de la piel de medio limón
- Media cuchara pequeña de canela (3 gramos)
- 1 cucharada sopera de azúcar glas (para espolvorear)
- 1 trocito de mantequilla sin sal para untar el molde
- 1 molde redondo desmontable de 22 cm de diámetro
- 1 cruz de Santiago de papel

Modo de elaboración:

Precalentar el horno a 175° (arriba y abajo).

En un bol echa el azúcar, la almendra molida, la canela y la ralladura de limón. Con un tenedor mezcla todo bien.

Ahora añade los huevos y con una cuchara o una lengua de gato mezcla todo bien. No hay que batir.

Unta el molde con la mantequilla. Después vierte la mezcla en el molde y mete en el horno a 170° durante 50 minutos hasta que la superficie esté bien doradita.

Cuando la tarta esté bien horneada sácala y deja que se enfríe antes de desmoldarla. Cuando esté fría quítala del molde, pon encima la Cruz de Santiago y espolvorea por encima el azúcar glas. La mejor forma de hacer esto es poniendo el azúcar glas en un colador y moverlo

ligeramente para que el azúcar caiga sobre la tarta (es muy parecido a lo que hacemos cuando tamizamos la harina).

Solo queda quitar la cruz de papel con cuidado de que no se caiga encima de la tarta todo el azúcar que tiene encima la plantilla de papel y listo.

www.cocinaparanovatos.com