



<https://www.mepillasquisando.com>



1195 - TARTA DE SANTIAGO



INGREDIENTES:

4 Huevos.
200 gr. de Azúcar.
200 gr. de Almendras molidas.
Azúcar glas.
Mantequilla

ELABORACIÓN:

Batimos bien los huevos junto con el azúcar hasta que estén bien mezclados. Podemos utilizar la batidora. Incorporamos la almendra molida poco a poco a medida que continuamos removiendo. Es importante que haya la misma cantidad de azúcar que de almendra molida. Untamos un poco de mantequilla en las paredes del molde que vayamos a utilizar. Tradicionalmente esta tarta siempre ha sido redonda. Cocer en el horno precalentado, a 180° durante unos 30 minutos. Pinchando con una aguja, así sabremos si está en su punto cuando la aguja salga limpia. Desmoldamos cuando esté fría. Por último, se recorta en una cartulina la silueta de la cruz de la orden de Santiago y se coloca en el centro de la tarta, espolvoreamos con el azúcar glas y retiramos la silueta de la cruz. Otro dibujo con el que adornar la tarta también puede ser una concha.

FACEBOOK: Cocina Española Casera