

TARTA DE SANTIAGO II

INGREDIENTES:

- . 250 g de almendra cruda blanca
- . 250 g de azúcar
- . 4 huevos
- . $\frac{1}{2}$ cucharadita café de levadura

PREPARACION:

Poner azúcar, 30 segundos, progresivo 5-7-9

Añadir almendras, 12 segundos, progresivo 7-9

Echar los huevos, 30 segundos, velocidad 6

Por último añadir la levadura, 6 segundos, velocidad 4

Si la mezcla quedara muy espesa, se puede echar media tacita de leche.

Toda la mezcla se echa en un molde que estará untado de mantequilla y al horno, que estará precalentado a 170 °C, durante 30-35 minutos.

Cuando se saca del horno se espolvorea con azúcar molida.

Si se quiere, en el centro se pone la cruz de Santiago para adorno.