

TARTA DE SANTIAGO

INGREDIENTES

- 250 g de almendras
- 5 huevos
- 150 g de azúcar
- 1 nuez de mantequilla (como 30 gr)
- ralladura de limón
- canela en polvo

PREPARACIÓN:

Moler las almendras a velocidad 5-7-9. Reservar

Batir los huevos con el azúcar durante 1 minuto a velocidad 3.

Añadir la ralladura de limón y la canela. Mezclar 30 segundos a velocidad 5.

Sin parar la Th, añadir las almendras, poco a poco, por el bocal.

Verter en un molde enmantecado y enharinado. Introducir en el horno, precalentado, 200 grados hasta comprobar que está en su punto (pinchando con una aguja. Cuando ésta salga limpia está perfectamente horneada).

Espolvorear con azúcar glassé. Puede adornarse colocando, en el centro, una plantilla de la Cruz de Santiago. Esta quedará delimitada por el azúcar.