

# Tarta de Santiago



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creator:** Monónimo **Recetizador:** EMIL



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 250 gr de harina de almendras
- 200 grs de azúcar
- 50 grs de harina
- 3 huevos
- 1 pellizco de sal
- la piel rallada de un limón
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 2 cucharaditas de levadura

**Preparación:**

## **Paso 1**

**Triturar el azúcar con la piel de limón. Agregar las almendras y poco a poco el resto de ingredientes, revolver bien para que se mezcle todo y no queden grumos. Ponemos en un molde redondo y más bien plano, que abremos untado de mantequilla y espolvoreado de harina para que no se nos pegue. Con el horno ya caliente a 180° fuego arriba y abajo lo meteremos y dejaremos sobre los 25' siempre controlando ....cada horno es un mundo.. Al sacarla dejamos enfriar un pelin y espolvoreamos de azúcar glass**