

Tarta de Santiago



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ramiro Sueiro **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Pinchar con un tenedor y añadirle unas gotas de orujo justo cuando se vaya a consumir

Descripción:

El postre gallego universal por excelencia

Ingredientes para 6 personas :

- 200 gr de Harina
 - 100 gr de Mantequilla
 - 400 gr de Almendras picadas
 - 300 gr de Azúcar
 - 4 Huevos
 - 1 Limón
 - Azúcar Glass
 - 1 vaso de Agua
 - 1 cucharadita de Levadura Royal
-

Preparación:

Paso 1

En un cuenco se baten los huevos junto con el azúcar y la mantequilla.

Paso 2

Cuando esté bien batido obtengamos una crema suave y esponjosa, añadimos la harina y la levadura poco a poco.

Paso 3

Incorporamos el vaso de agua y mezclamos cuidadosamente.

Paso 4

Agregamos a la masa las almendras picadas y la ralladura de limón.

Paso 5

Engrasamos un molde para tartas y vertemos la mezcla en el mismo.

Paso 6

Se mete en el horno a temperatura moderada durante media hora. Cuando esté lista sacamos la tarta del horno y la dejamos enfriar a temperatura ambiente.

Paso 7

Cuando esté fría desmoldamos la tarta y espolvoreamos con azúcar glass toda la superficie.