

# TARTA SANTIAGO



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

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Una tarta tradicional y buenísima.

## Ingredientes para 8 personas :

- 250 grs. de almendra molida
- 200 grs de azúcar
- 5 huevos
- 1/2 cucharadita de canela
- un chupito de aguardiente
- azúcar glas

## Preparación:

### Paso 1

En un bol mezclamos las almendras, la azúcar, los huevos, la cucharadita de canela y el licor, lo mezclamos todo bien y lo pasamos a un molde previamente engrasado con mantequilla y un poco de harina, El horno lo tendremos precalentado a 170 ° y nos tardara unos 45 m. Déjala enfriar y luego espolvorea sobre ella azúcar glas.