

TARTA SANTIAGO



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.