TARTA DE SANTIAGO

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

Creador: rosa marcos rom

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
se puede poner con un poco de licor al gusto,

Descripción:

ES UNA CLÁSICA TARTA DE SANTIAGO PERO SIGUE SIENDO UNOS DE LOS POSTRES MAS SOLICITADOS EN NUESTROS RESTAURANTES

Ingredientes para 6 personas :

- 250 ALMENDRAS MOLIDA BLANCA
- 250 AZUCAR BLANCA
- 4 HUEVOS BLANCA
- 50 G de CANELA BLANCA
- 1 1 cucharadita de ralladura de limón BLANCA

Preparación:

Paso 1

TARTA DE SANTIAGO ELABORACIÓN ponemos un molde engrasado con mantequilla, y dejamos a parte En 1 bol ponemos la almendra molida, con el azúcar, y los huevos añadimos 1 en 1 vamos mezclando añadimos la cucharita de ralladura de limón todo hasta forma una masa, y como final lo ponemos en el molde que hemos preparado y al horno durante 30 minutos a 180 grados que hemos tenido precalentado , y sale como la foto para comérselo