

# TARTA DE SANTIAGO



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

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** nuria nuria



**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 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 comérsele