

TARTA DE SANTIAGO MUY FACIL



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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Juan a. Calderon



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 250 GRMOS. de ALMENDRA MOLIDA
- 250 GRMOS. de AZUCAR
- 5 TAMAÑO L de HUEVOS
- RALLADURA DE LIMON
- 1/2 CUCHARADITA DE LAS DE CAFE de CANELA MOLIDA
- MANTEQUILLA PARA UNTAR EL MOLDE
- AZUCAR GLASS PARA DECORAR

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE, PRECALENTAMOS EL HORNO, ENTRE 170°-180°, DEPENDIENDO DE CADA HORNO. (EN EL MIO 170 ° C). A CONTINUACION, MEZCLAMOS EN UN BOL LOS INGREDIENTES SECOS, ALMENDRA MOLIDA, AZUCAR, RALLADURA DE LIMON Y LA CANELA. SEGUIDAMENTE, AÑADIMOS LOS HUEVOS ENTEROS Y BATIDOS, LIGERAMENTE, UN POCO, Y MEZCLAMOS. COGEMOS EL MOLDE, DESMONTABLE, LO UNTAMOS CON MANTEQUILLA Y VERTEMOS LA MEZCLA ANTERIOR. LO INTRODUCIMOS EN EL HORNO PRECALENTADO, EN SU PARTE CENTRAL, EN LA SEGUNDA ALTURA, Y DEJAMOS COCER LA TARTA ENTRE 35-40 MINUTOS, O CUANDO, METAMOS UN CUCHILLO Y ESTE SALGA LIMPIO YA ESTARA LISTA. CUANDO ESTE SE SACA DEL HORNO, SE DEJA ENFRIAR, COMPLETAMENTE, Y SE ESPOLVOREA CON AZUCAR GLASS COLOCANDO LA CRUZ DE SANTIAGO EN EL MEDIO, QUE LUEGO RETIRAREMOS CON CUIDADO. Y LISTA PARA COMER.