Tarta de Santiago

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Nuria Arias



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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 250 gr de harina de almendras
- 200 grs de azúcar
- 50 grs de harina
- 3 huevos
- 1 pellizco de sal
- la piel rallada de un limón
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 2 cucharaditas de levadura

Preparación:

Paso 1

Triturar el azúcar con la piel de limón. Agregar las almendras y poco a poco el resto de ingredientes, revolver bien para que se mezcle todo y no queden grumos. Ponemos en un molde redondo y más bien plano, que abremos untado de mantequilla y espolvoreado de harina para que no se nos pege. Con el horno ya caliente a 180º fuego arriba y abajo lo meteremos y dejaremos sobre los 25' siempre controlando ....cada horno es un mundo.. Al sacarla dejamos enfriar un pelin y espolvoreamos de azúcar glass