



Tarta de Santiago (simple)

Tarta de Santiago (simple)

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

200gr. de mantequilla, 300gr. de harina, 400gr. de azúcar, 400gr. de almendras picadas, 4 huevos, azúcar lustre, la corteza de un limón, agua

Pasos a seguir:

- 1) Se baten los huevos con la harina, el azúcar, la mantequilla y el agua en un bol durante 1/2 hora.
- 2) Se añade la corteza del limón rallada y la almendra molida.
- 3) Se mezcla bien hasta conseguir una masa homogénea.
- 4) Se unta un molde redondo con mantequilla y se vuelca en él la masa elaborada en los pasos anteriores.
- 5) Se introduce en el horno a fuego alto y se deja cocer 23 minutos, aproximadamente.
- 6) Se retira del horno, se deja enfriar, se desmolda, se espolvorea con azúcar lustre y lista para servir.

Enlace a la receta:

[http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-santiago-\(simple\)-229.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-santiago-(simple)-229.php)