

TARTA DE SANTIAGO

INGREDIENTES:

120 grs. almendra molida

250 grs. azúcar

4 huevos

una cucharadita de ralladura de limón o de canela

azúcar glase



ELABORACIÓN:

Separar las claras de las yemas.

Montar las claras a punto de nieve y añadir 125 grs. de azúcar. Batir hasta que se disuelva el azúcar.

Batir las yemas con la otra mitad de azúcar. Mezclar con las claras con movimientos envolventes.

Añadir la almendra molida también con movimientos envolventes.

Incorporar la ralladura de limón o la canela. (o ambas)

Verter la masa en un molde engrasado y espolvoreado de harina. Meter a horno a 180° durante $\frac{1}{2}$ hora aproximadamente.

Desmoldar y dejar enfriar.

MONTAJE:

Colocar una cruz de Santiago, hecha en cartulina, y espolvorear con azúcar glace.