



TARTA DE SANTIAGO

INGREDIENTES:

- 5 huevos
- 250 grs de azúcar
- 250 grs de almendras molidas
- ralladura de limón
- 1 cta de canela
- azúcar impalpable



ELABORACIÓN:

Colocar en un bol el azúcar y las almendras molidas, mezclar.

Añadir los huevos de a uno y batir enérgicamente hasta obtener una masa suave, añadir el limón y la canela.

Untar un molde con aceite o manteca y harina, colocar la mezcla y llevar al horno hasta dorar.

Dejar enfriar para luego decorar con la plantilla de cruz de Santiago y espolvorear con azúcar impalpable.

La receta original no lleva harina por lo que, al no contener gluten, es apta para celíacos.

Nosotros, con cada grupo, decidimos colocar una carita feliz en el centro en vez de la cruz.

