

Receta de Tarta de Santiago Fácil

24 Oct 2015



Buenos días a tod@s, hacía tiempo que quería dejaros esta fácil y rica receta y hoy por fin me he decidido a ponerla, seguro que os gustará prepararla en casa porque es una tarta que suele gustar a la mayoría de comensales y que resulta muy rica y jugosa, porque no lleva harina ni levadura, para tomar en familia o con amigos saboreando un buen café, espero que os guste esta **Tarta de Santiago**.

Ingredientes

- Almendras molidas (250 grs)
- Azúcar (200grs)
- Huevos (cuatro)
- Azúcar glas para decorar
- Plantilla de cruz de Santiago

Modo de Preparación

1. En un bol echar los huevos y batirlos muy bien, añadir el azúcar y seguir batiendo
2. Añadir las almendras molidas y volver a mezclar
3. Precalentar el horno a 180º
4. Engrasar un molde para horno y volcar en él la masa
5. Meter al horno durante 35/40 minutos, hacer la prueba del palillo y si sale limpio, ya estará la tarta
6. Dejar enfriar y colocar la plantilla de la cruz de Santiago, espolvorear azúcar glas y después retirar la plantilla
7. Servir acompañada de un buen café y.....buen provecho!!!