

# Tarta de Santiago por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 35 Min



## Ingredientes

**Azucar:** 250 grs

**Canela En Polvo:** 5 grs.

**Harina de almendra:** 250 grs

**Mantequilla:** c/n

**Azúcar Glas:** c/n

**Huevos:** 5 Unidades

**Limón para su ralladura:** 1/2 unidad

## Preparación de la Receta

- Tostar ligeramente la *harina* de almendras en una sartén.
- En un bol mezclar los huevos batidos y el azúcar.
- Agregar la ralladura de *limón* y la canela.
- Añadir la *harina* de *almendra*, mezclar bien y verter en un molde engrasado con *mantequilla* de unos 18 cm.
- Hornear a 175-180°C durante 35 minutos.
- Esperar a que se enfríe antes de desmoldar y espolvorear con azúcar glas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-santiago-por-andrea-dopico>