

Tarta de santiago

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Canela: 1 cda.

Harina: 300 grs.

Manteca: 200 g

Jerez: 2 cdas.

Relleno

Almendras: 150 g

Huevos: 7 Unidades

Azucar: 500 grs.

Harina de almendras: 500 g

Varios

Azucar impalpable:

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque, la *manteca*, y la *harina*
- Mezcle y añada la canela, el jerez y amase con las manos hasta formar un bollo de masa lisa.
- Lleve a la heladera y deje descansar cubierto durante media hora.
- En la mesada previamente enharinada estire la masa con ayuda de un palo de amasar.
- Forre con la masa, un molde *redondo* previamente enmantecado y pinche la base de la tarta con un tenedor.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine la tarta a blanco.

Relleno

- En una olla con agua hirviendo coloque las almendras durante tres minutos
- Cuele, coloque las almendras sobre un repasador y retire la piel con las manos
- Reserve
- En un bowl coloque, el azúcar, la *harina de almendra* e incorpore los huevos de a uno batiendo con batidor de alambre.
- Mezcle bien y reserve.

Armado

- Coloque el relleno dentro de la tarta
- Agregue las almendras peladas.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante treinta minutos

Presentación

- Espolvoreé la tarta con azúcar impalpable y sirva.

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