



TARTA DE SANTIAGO

DIFICULTAD PREPARACIÓN

Básico

20 min

COCINADO

50 min

Ingredientes (8-12 raciones)

Almendra cruda molida: 250 gr (yo uso almendra de la variedad Marcona)

Azúcar: 200 gr (de la normal)

Huevos: 4 de los grandes

Limón: La ralladura de la piel de un limón

Canela: 1/2 cuchara pequeña (unos 3 gramos)

Azúcar glas: 1 cucharada sopera (para espolvorear)

Levadura en polvo: 1 cucharada de las de café

Mantequilla SIN SAL: 1 trocito para untar el molde (con una cucharada bastará)

Molde: 1 molde redondo desmontable de 22 cm de diámetro

Plantilla: 1 cruz de Santiago de papel (os la pongo a escala real en la última página)

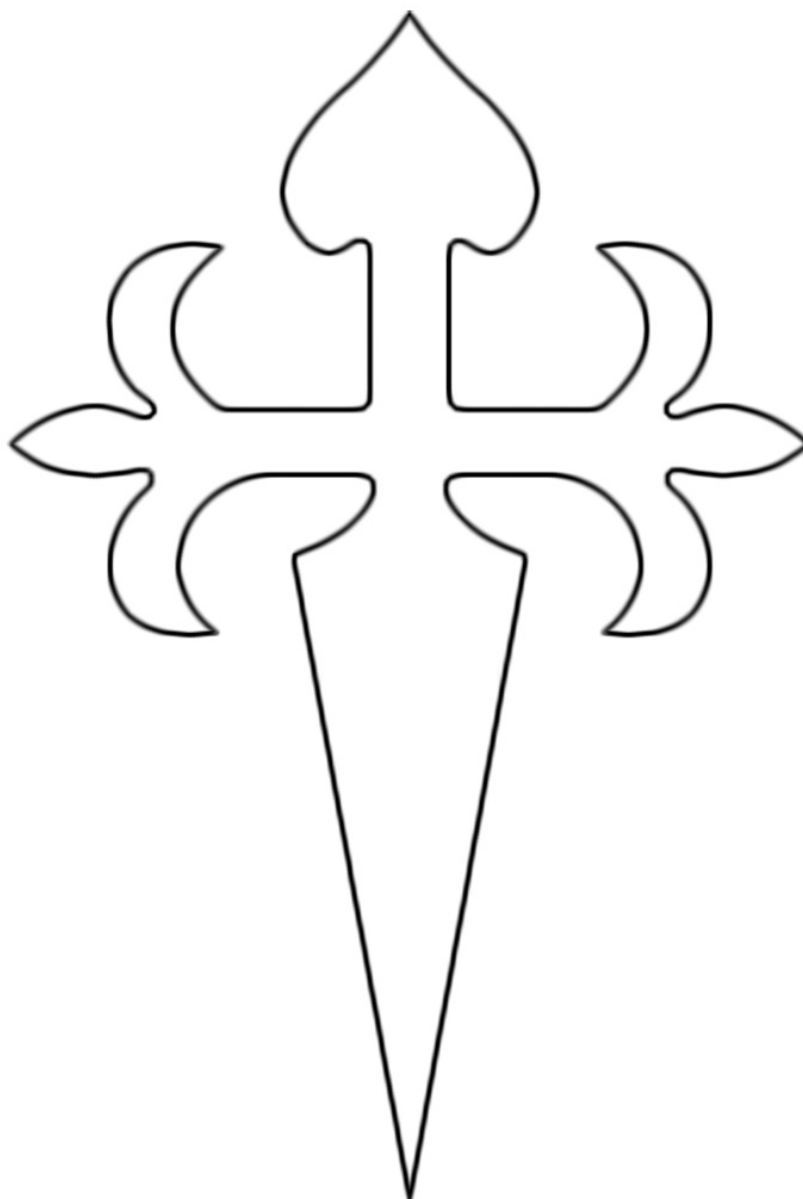


Preparación

1. Pon a calentar el **horno a 175 grados centígrados** (arriba y abajo).
2. En un bol echa el **azúcar**, la **almendra** molida, la **canela**, la **levadura** y la **ralladura de limón**. Con un tenedor mezcla todo bien.
3. Ahora añade los huevos y con una cuchara o una lengua de gato (espátula de goma) mezcla todo bien. No hay que batir, hay a quien le gusta darle volumen a la tarta, pero yo no la preparo así, así que solo mezcla hasta que esté todo bien mezclado.
4. Coge el molde y úntalo con la **mantequilla**. Después vierte la mezcla en el molde y mete en el horno a **170º centígrados durante 50 minutos** hasta que la superficie esté bien doradita, tostadita, no quemadita
5. Cuando la tarta esté bien horneada sácala del horno y deja que se enfríe antes de desmoldarla. **Cuando esté fría** quítala del molde, pon encima la Cruz de Santiago que has recortado y **espolvorea por encima el azúcar glas**. La mejor forma de hacer esto es poniendo el azúcar glas en un colador y moverlo ligeramente para que el azúcar caiga sobre la tarta (es muy parecido a lo que hacemos cuando tamizamos la harina).
6. Bueno, solo te queda **quitar la cruz de papel con cuidado** de que no se te caiga encima de la tarta todo el azúcar que tiene encima la plantilla de papel y listo.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tarta de Santiago	Postres y Dulces	01	21-12-2024	1 de 2

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.



AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 2 de 2
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tarta de Santiago	Postres y Dulces	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.