Tarta de Santiago

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cuxirrifrita

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250g de Almendra molida
- 5 Huevos
- 180g de Azucar blanco
- 60g de Mantequilla
- 5g de Levadura en polvo
- Ralladura de un limón
- Azúcar glass para decorar

Preparación:

Paso 1

Fundir la mantequilla en el micrrondas, despues agrego el azucar y la ralladura del limon y lo mezclo biencon las barillas, Voy agregando los huevos uno por uno y voz mezclando cada vez, agrego la harina de almendra y la levadura y lo mezclo. Dejar reposar 30 minutos tapado a temperatura ambiente. Despúes lo ponemos al horno durante 25 minutos a 160º hasta que se dore un poco, le ponemos azucar glass para decorar y listos.