TARTA DE SANTIAGO MUY FACIL

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

Creador: GEMINIS 55

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 250 GRMOS. de ALMENDRA MOLIDA
- 250 GRMOS. de AZUCAR
- 5 TAMAÑO L de HUEVOS
- RALLADURA DELIMON
- 1/ 2 CUCHARADITA DE LAS DE CAFE de CANELA MOLIDA
- MANTEQUILLA PARA UNTAR EL MOLDE
- AZUCAR GLASS PARA DECORAR

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE, PRECALENTAMOS EL HORNO, ENTRE 170º-180º , DEPENDIENDO DE CADA HORNO.8EN EL MIO 170 º C) . A CONTINUACION, MEZCLAMOS EN UN BOL LOS INGREDIENTES SECOS, ALMENDRA MOLIDA, AZUCAR , RALLADURA DE LIMON Y LA CANELA. SEGUIDAMENTE, AÑADIMOS LOS HUEVOS ENTEROS Y BATIDOS, LIGERAMENTE, UN POCO, Y MEZCLAMOS. COGEMOS EL MOLDE , DESMONTABLE, LO UNTAMOS CON MANTEQUILLA Y VERTEMOS LA MEZCLA ANTERIOR. LO INTRODUCIMOS EN EL HORNO PRECALENTADO, EN SU PARTE CENTRAL , EN LA SEGUNDA ALTURA, Y DEJAMOS COCER LA TARTA ENTRE 35-40 MINUTOS, O CUANDO , METAMOS UN CUCHILLO Y ESTE SALGA LIMPIO YA ESTARA LISTA. CUANDO ESTE SE SACA DEL HORNO, SE DEJA ENFRIAR, COMPLETAMENTE, Y SE ESPOLVOREA CON AZUCAR GLASS COLOCANDO LA CRUZ DE SANTIAGO EN EL MEDIO , QUE LUEGO RETIRAREMOS CON CUIDADO . Y LISTA PARA COMER .