

TARTA DE SANTIAGO

*** *Ingredientes:***

- 375gr. de almendra molida.
- 375gr. de azúcar.
- 6 huevo.
- Ralladura de un limón.
- 1/2 cucharada de canela.
- Mantequilla.
- Azúcar glass.

*** *Preparación:***

Engrasar un molde con mantequilla y mientras calentar el horno a 180°C. En un bol mezclar la almendra, el azúcar, la ralladura de limón y la canela. Luego añadir los huevos batidos, mezclar todo muy bien, poner la masa en el molde y se hornea a 180°C durante 30 minutos. Dejar enfriar, decorar espolvoreando el azúcar glass.