Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de Santiago

30min · 8 raciones · 334 kcal

Ingredientes

- **250 g** de almendra cruda molida, sin piel
- **200 g** de azúcar
- **4** huevos
- Ralladura de 1 limón (solo la parte amarilla)
- **1 cucharadita** de mantequilla para engrasar el molde
- Azúcar glas para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	**9,9 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**36 g**
Fibra	**4,1 g**

Elaboración

1. Precalienta el horno a 180 °C, con calor arriba y abajo
2. Mezcla el azúcar con la ralladura de limón
3. Añade los huevos y bate hasta integrar bien
4. Incorpora la almendra molida y mezcla hasta conseguir una masa homogénea
5. Engrasa un molde con mantequilla, vierte la mezcla y hornea durante 30-35 minutos, hasta que esté doradita y cuajada
6. Deja enfriar, desmolda y espolvorea generosamente con azúcar glas

RECOMENDACIONES

Si quieres darle el toque más auténtico, coloca una plantilla de la cruz de Santiago antes de espolvorear el azúcar glas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya