la cocina de los golosos



POSTRES

Mini tartitas de Santiago

30min · 4 raciones · 531 kcal

Ingredientes

- **3** huevos
- **150 gr** de azúcar
- **180 gr** almendra molida
- **1 cucharadita** de canela
- Ralladura de limón (solo la parte amarilla)
- **4** vieiras

DECORACIÓN

Azúcar glass y/o almendra laminada

POR RACIÓN

Proteínas	**18 g**
Grasas	**26 g**
Hidratos	**63 g**
Fibra	**6,4 g**

Elaboración

1. Poner los huevos en un bol y batir un poco
2. Añadir el resto de ingredientes y mezclar hasta integrar
3. Verter en las vieiras (previamente engrasadas) sin llegar a llenar completamente y hornear
4. Horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo unos 25 o 30 minutos
5. Dejar enfriar y decorar con azúcar glas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos