Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de Santiago

30min · 8 raciones · 339 kcal

Ingredientes

- 5 huevos
- 180 gramos de azúcar
- 250 gramos de almendra molida
- Ralladura de 1 limón
- Azúcar glass para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	19 g
Hidratos	37 g
Fibra	4,1 g

Elaboración

1. Mezclar los cinco huevos con los 180 gramos de azúcar hasta que esté todo bien integrado
2. Añadir la ralladura de un limón
3. Agregar los 250 gramos de almendra molida y mezclar todo bien
4. Untar el molde con un poco de mantequilla para que no se pegue y verter la mezcla
5. Hornear 30 minutos con el horno precalentado a 175 grados
6. Cuando se enfríe, decorar la tarta con la cruz de Santiago hecha con un folio y azúcar glass

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta