



## Tarta de Santiago

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- *Limón, zumo, fresco*
- 4 Ud. de *Huevo de gallina fresco*
- 1 Cucharadita(s) de *Canela, en polvo*
- 200 g de *Azúcar blanca*
- 200 g de *Almendra cruda tostada*

### Preparación

Paso 1 - Preparación de los ingredientes

Precalienta el horno a 175°C (350°F). Tritura las almendras crudas hasta obtener una harina fina. **Ralla la cáscara de un limón** y mezcla con la canela en polvo.

Paso 2 - Mezcla de la base

En un bol grande, bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla esté espumosa y de color pálido. Añade la harina de almendras, la canela y la ralladura de limón a la mezcla de huevo y azúcar. **Mezcla bien hasta obtener una masa homogénea.**

Paso 3 - Preparación del molde

Engrasa un molde redondo de 22 cm de diámetro con mantequilla y espolvorea ligeramente con harina para evitar que la tarta se pegue. **Vierte la mezcla en el molde y distribuye de manera uniforme.**

Paso 4 - Horneado

Coloca el molde en el horno precalentado y hornea durante aproximadamente 30-35 minutos, o hasta que la superficie esté dorada y al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio. **Deja enfriar completamente** antes de desmoldar.

Paso 5 - Decoración final

Una vez fría, desmolda la tarta y colócala en un plato de servir. **Espolvorea azúcar glas** sobre la superficie de la tarta utilizando una plantilla de la cruz de Santiago para darle su característica apariencia.