

# Tarta de Santiago

---

## Preparación

---

Para la tarta de Santiago Mezclar en nuestro robot, el azúcar y la almendra molida. Añade los huevos de uno en uno mientras se bate toda la mezcla, hasta obtener una masa de textura fina. Añade la ralladura de limón, la canela molida y mezcla de nuevo todo. Unta con aceite un molde redondo de unos 22 cm de diámetro y espolvorea con harina (para que no se pegue la tarta). Rellena el molde con la mezcla y hornea a 180°C programa 4D, durante 30 minutos. Pasado este tiempo, saca del horno y deja enfriar. Para terminar Desmoldamos y terminamos con azúcar glace.

## Ingredientes

---

Para la tarta de Santiago

5 unidades de huevos

250 gr. de azúcar

250 gr. de almendra molida o harina de almendra

Limón (ralladura)

10 gr de canela en polvo

c/s de harina de trigo (para el molde)

Para terminar

100 gr de azúcar glace para espolvorear

## Utensilios

---

Robot de cocina para triturar

Boles

Bandejas metálicas

Cebollero

Colador

## Instructor destacado

---



Lu Perez

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**