



Cocinas
del
mundo



TARTA DE SANTIAGO

¡Buen provecho!

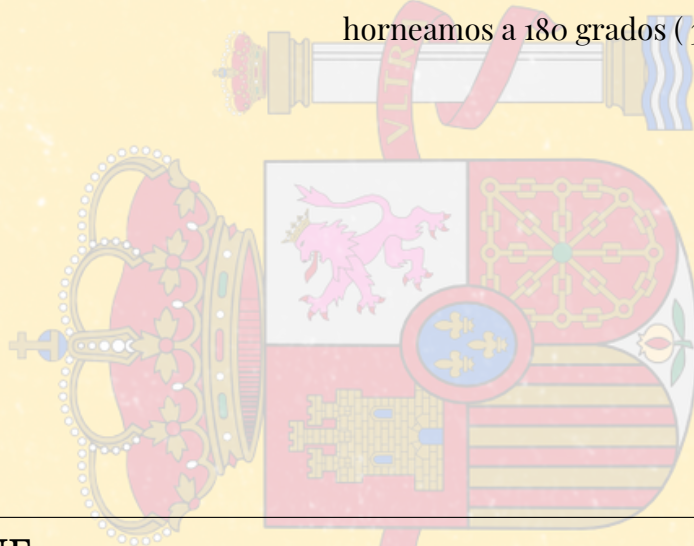
INGREDIENTES

- 5 huevos
- 250 gr de azúcar
- 250 gr de almendras
- molidas
- ralladura de limón
- cucharadita de canela

azúcar glas para decorar

ELABORACIÓN

1. Pon en un bol el azúcar y las almendras molidas y mezcla.
2. Añade los huevos de uno en uno mientras vas batiendo la mezcla enérgicamente hasta obtener una masa con la textura fina.
3. Añade la ralladura del limón, la canela y mezcla todo bien.
4. Untamos con aceite o mantequilla un molde
5. rellenos el molde con la mezcla y horneamos a 180 grados (30 minutos aprox.)



¿SABÍAS QUE...

La ingeniosa decoración de la tarta se hizo muy popular en la región ya que llevaba el emblema del Camino de Santiago, una ruta de peregrinación muy antigua que tiene como centro la ciudad de Santiago de Compostela.

El Camino de Santiago se hizo muy famoso más allá de las fronteras España. Hoy recibe a más de 250.000 peregrinos al año, de los cuales una gran parte, con toda seguridad, hace un alto en el camino para devorarse una tajada de estas deliciosas tartas.

