

TARTA DE SANTIAGO



INGREDIENTES

250 g almendra molida

250 g azúcar

5 huevos

Una cucharadita de ralladura de limón

o de canela (opcional)

1 cucharada de brandy

Azúcar glaçe para espolvorear

MODO DE HACERLO

Mezclar los huevos con el azúcar, sin batir demasiado. Añadir la almendra molida, la ralladura de limón o la canela y el brandy.

Forrar el fondo de un molde con papel aluminio, engrasar y espolvorear con harina.

Verter la masa dentro del molde y hornear a 160° durante aproximadamente 30 minutos.

Comprobar el punto de cocción pinchando con una aguja; ésta debe salir limpia. Desmoldar y dejar enfriar.

Recortar la plantilla de la cruz de Santiago, colocarla en el centro de la tarta y espolvorear con azúcar glase. Retirar la plantilla.

VARIANTES:

Gató, típico de Baleares: Tiene los mismos ingredientes, pero se montan los huevos con el azúcar a punto de relieve. El resultado es un bizcocho más esponjoso, pues sube en el horno.

También se puede regar con orujo y flambear en el momento de la presentación.

CONSERVACIÓN:

Se conserva muy bien, a temperatura ambiente, hasta 5 ó 6 días, siempre que esté tapada para que no se seque. Admite congelación.