

Tarta de Santiago (sin lactosa):

Ingredientes:

- 4 huevos
- 200g de azúcar
- 200g de almendras molidas
- Azúcar glass para espolvorear



Preparación:

- Batir bien los huevos y el azúcar, hasta que estén muy esponjosos, de color claro. Puede ser en batidora
- A mano, incorporar la almendra, poco a poco
- Cocer a horno precalentado, a 175°C durante 30 min. (aproximadamente). Pinchar para comprobar
- Desmoldar y cuando esté fría, espolvorear con azúcar glass