



## Las recetas de... ... los Colores de la vida

### Tarta de Santiago

#### INGREDIENTES:

- 250 gr. de almendras molidas
- 250 gr. de azúcar
- 5 huevos
- 1 cucharadita de canela
- la ralladura de la piel de un limón
- azúcar glass para decorar

#### ELABORACIÓN:

- Preparar el horno a 170° C y hornear durante una media hora.
- Mezclar en un bol el azúcar con los huevos y añadir las almendras. Remover hasta que los ingredientes estén ligados.
- Añadir la canela y la ralladura del limón y mezclar de nuevo.
- Vertir en un molde circular de unos 25 cm de diametro y hornear. Decorar posteriormente.