



tarta
SANTIAGO



Ingredientes para un molde de 20 cm de diámetro:

250 gr de almendra molida

250 gr de azúcar

la ralladura de un limón

4 huevos L (que han pesado 228 gr)

22 gr de moscatel (hasta completar los 250 gr de los huevos)

Preparación:

Mezclamos la almendra molida junto con el azúcar. Añadimos los huevos uno a uno, hasta que no esté integrado el primero no añadimos le siguiente. Para finalizar, agregamos la ralladura de limón.

Vertemos la mezcla sobre nuestro molde engrasado.

Horneamos a 180° (yo con aire) durante 30-40 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)