

# TARTA DE SANTIAGO

## *Ingredientes:*

*250gr azúcar*

*250gr almendras, peladas,  
trituradas, crudas*

*5 huevos*

*Unas gotitas de zumo de limón*

*Unas gotitas de anís*

*Un pellizquito de canela en polvo*

## *Paso a paso:*

- Mezcla todos los ingredientes en la batidora*
- Precalienta el horno a 350 grados F.*
- Engrasa (con mantequilla) muy bien un molde redondo, vierte tu mezcla.*
- Déjala en el horno 25 minutos*

- *Tápalo con papel aluminio, y mételo 10 minutos más*
- *Sácala, desmóldala y cúbreala con azúcar glass.*
- *¡A comer!*