

Tarta de Santiago

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 46 '
- 6



Comentario nutricional

Para aquellas personas que no incluyen los lácteos en su alimentación, las almendras suponen una fuente de calcio además de otros alimentos como las legumbres o las verduras de hoja verde (espinaca o acelga).

Modo express

1. Triture todos los ingredientes en un bol salvo el azúcar glas. Todo debe estar a temperatura ambiente y la mantequilla NO derretida.
2. Engrase el molde y espolvoréelo con harina. Incorpore la masa, cierre la tapa y programe el menú Postres.
3. Al acabar, deje enfriar y decore con azúcar glas, poniendo encima de la tarta una cruz de Santiago recortada en cartulina y pasando el azúcar por un colador dando golpecitos. Retire la cruz de cartulina.

Nota: 20 gramos de mantequilla y de harina para preparar la cubeta.