



AEG

#unatartapara 12 de Octubre «Tarta de Santiago»



Hornos
Multifunción con
PlusSteam
Con un Plus de Vapor

Elaboración

1. En un bol mezclamos bien el azúcar y las almendras molidas.
2. Añadimos los huevos, de uno en uno, mientras batimos enérgicamente toda la mezcla, hasta obtener una masa de textura fina.
3. Añadimos la ralladura de limón y la canela y seguimos mezclando todo bien.
4. Untamos un molde redondo de 22 cm de diámetro con aceite o mantequilla, para que no se pegue la tarta al fondo, y volcamos la mezcla en el molde.
5. Ponemos el horno a funcionar a 180°C, con la función «PlusSteam»   activada y 100 ml de agua en la cavidad, introducimos el molde en el nivel 2 del horno y dejamos hornear durante 30 minutos aproximadamente. Cuando la tarta esté hecha, sacamos del horno y dejamos enfriar.
6. Para decorar, ponemos una plantilla con la Cruz de Santiago sobre la tarta y espolvoreamos con azúcar glas. Retirar la plantilla con cuidado. Puedes hacerte tu propia plantilla con cartón o papel de aluminio.

Ingredientes

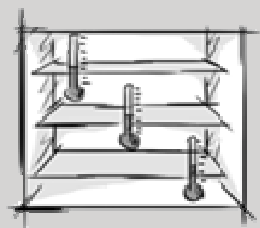
- . 5 huevos
- . 250 gramos de azúcar
- . 250 g de almendras molidas
- . Ralladura de piel de limón
- . 1 cucharadita de canela
- . Azúcar glas para decorar



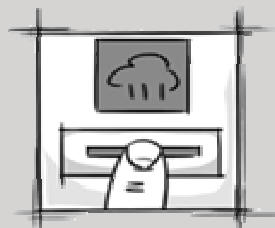
Utilización de la función vapor «PlusSteam»



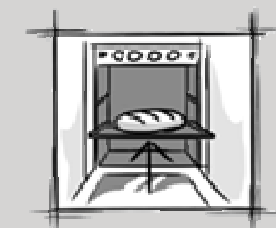
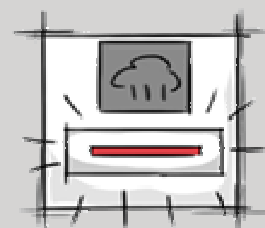
Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la masa a hornear