

# TORTA DE SANTIAGO (ANTÍA 4ºA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g de améndoas moídas</li><li>• 100 g de azucre</li><li>• 50 g de manteiga</li><li>• 4 claras de ovo</li><li>• Canela en rama</li><li>• 50 g de fariña</li><li>• Media cullerada de lévedo en po</li><li>• Azucre e canela en po</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batedor</li><li>• Cunca</li><li>• Molde circular</li></ul>

## ELABORACIÓN:

Nunha cunca mesturamos a améndoas moídas co azucre e a fariña. Bátense as claras a punto de neve e vanse engadindo pouco a pouco á preparación anterior. Despois engadimos a manteiga fundida e o lévedo en po.

Vertemos a masa nun molde circular, untado previamente con manteiga e métese no forno a lume lento durante 30 minutos. Cando a parte de arriba estea dourada, sácase do lume e déixase arrefriar. Finalmente cóbrese a superficie cunha plantilla en forma de cruz de Santiago antes de espolvorear con azucre.

***BÓ PROVEITO!!***