

# La tarta de Santiago.

La Tarta de Santiago (Torta de Santiago en gallego) es un postre tradicional con almendras de Santiago de Compostela. Es una de las pastelerías más famosas de España, especialmente en Galicia y en los caminos de Compostela.

Café Hablante del : 2021\_05\_13



Se desconoce su origen, puesto que es prácticamente igual a la Tarta de Elche, de la que se distingue por no llevar nada de harina. No se sabe nada acerca del consumo de almendra en Galicia durante la Edad Media pero se sabe que la carestía de este alimento lo convertía en un lujo reservado a pocos. La primera noticia que se tiene del uso de este "bizcocho de almendra", al que hoy conocemos como Tarta de Santiago, procede de 1577 durante una visita de Pedro de Porto a la Universidad de Santiago aunque por aquel entonces era denominada "torta real" la elaboración y la proporción de los ingredientes hacía pensar en lo que denominamos hoy en día "Tarta de Santiago". Las primeras recetas fiables proceden de apuntes de Luis Bartolomé de Leybar que datan de 1838 bajo el epígrafe de "Tarta de Almendra".

## Ingredientes (para 4-6 raciones) :

- 1/2 limón
- 5g mantequilla
- 3 huevos
- 150g de azúcar
- 450g de harina de almendra cruda
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 cucharada de harina
- 15g de azúcar lustre

## Elaboración :

1. Mezcle los huevos con el azúcar y monte con un batidor de mano (o eléctrico... ¡ si no eres ecologista!) hasta obtener una mezcla bien montada.
2. Mezcle en otro bol la harina de almendra con la canela en polvo y la piel de limón rallada.
3. Incorporer la mezcla de harina de almendra a la de huevos y azúcar. Mezcle con una espátula. (Aquí, se puede aromatizar con un vino dulce o con oporto).
4. Disponga la masa en un molde (30x50cm aprox.) con papel de horno y las paredes embadurnadas con mantequilla y harina. La masa debe alcanzar unos 1,5 cm.
5. Ponga a coger en el horno unos 17 minutos a 180°C.
6. Saque del horno y deje atemperar. Desmolde la tarta, córtela y espolvoree azúcar lustre por encima, con la ayuda de un colador