

# Torta Santiago

*Cozinha Galega*

## INGREDIENTES

150g de Manteiga derretida sem sal  
180g de Farinha de trigo  
1 Ovo  
300g de Açúcar  
300g de Amêndoa moída (sem casca)  
1 Pitada de Canela  
5 Ovos  
Açúcar de Confeiteiro para polvilhar



## PREPARAÇÃO

Numa tigela coloque 150 g de manteiga derretida sem sal, 180 g de farinha de trigo e 1 ovo e misture bem. Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo falso canelada (30 cm de diâmetro) e reserve. Numa batedeira coloque 300 g de açúcar, 300 g de amêndoa moída, 1 pitada de canela e 5 ovos e bata bem até ficar uma mistura homogênea. Despeje a mistura sobre a massa (reservada acima) e leve ao forno médio pré-aquecido a 150 graus por +/- 40 minutos.  
Dica: Coloque uma dose de licor de amareto no recheio

