



Claves y notas didácticas
Itinerarios gastronómicos

Nivel: A2

La tarta de Santiago

por Sara Cavarero

con la revisión lingüística de Marta Lozano Molina

Actividad 1

Comprensión de lectura

- Alrededor de 1577, cuando fue presentada como “Tarta Real”.
- La decoración típica de la tarta de Santiago es una cruz
- El patrón de España es Santiago
- Los ingredientes principales son: harina, azúcar, almendras, ralladura de limón y un pellizco de canela

Actividad 2

1.i; 2.a; 3.d; 4.f; 5.j; 6.g; 7. e; 8.h; 9.c; 10.b

Actividad 3

Untamos el molde con la mantequilla y *vertemos* la mezcla en el mismo. *Introducimos* la tarta en el horno a 180° centígrados durante 35 minutos hasta que la superficie esté dorada. Estará lista en unos 40 minutos. A continuación *probamos* con un tenedor de vez en cuando para ver si la tarta está hecha: el tenedor siempre debe salir limpio. Cuando la tarta esté bien horneada la *sacamos* del horno y *dejamos* que se enfríe. Unos diez minutos después la *desmoldamos*, *ponemos* una plantilla recortada de una cruz de Santiago y *adornamos* con azúcar glass.

Expresión escrita

Untiamo la teglia con il burro e ci versiamo dentro l'impasto. Introduciamo la torta nel forno a 180° per circa 35 minuti, fin quando la superficie non è dorata. Sarà pronta in una quarantina di minuti. Poi, ogni tanto, proviamo con una forchetta per vedere se la torta è pronta: la forchetta deve sempre uscire pulita. Quando la torta è ben cotta la tiriamo fuori dal forno e lasciamo che si raffreddi. Una decina di minuti dopo la togliamo dalla tortiera, mettiamo sopra la sagoma ritagliata di una croce di Santiago e adorniamo con zucchero a velo.