

TORTA DE LARANJA



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 250 GR AÇÚCAR
- 2 COLHERES E 1/2 SOPA FARINHA MAIZENA
- 300 ML SUMO LARANJA
- RASPA DE 1 LARANJA Q.B.
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B.

CONFEÇÃO

1. Com acessório amassar/ triturar colocar os ovos e a raspa da laranja na taça da CC e programar vel 7 1 min sem temperatura
2. depois juntar 250 gr açúcar e programar vel 7 1 min adicionar 300 ml sumo laranja misturar vel 7 30 seg
3. Por fim colocar as 2 colheres e 1/2 de sopa de farinha maizena e programar vel 9 30 seg
4. Não usar acessório batedor os ingredientes devem ser mexidos mas não batidos
5. Colocar num tabuleiro untando com folha papel vegetal e o preparado por cima e levar ao forno Pré aquecido 20 min a 220 graus
6. Polvilhar com açúcar em pó