

TORTA DE LARANJA E COCO



INGREDIENTES

- 200 GR DE AÇÚCAR
- 6 OVOS
- 50 GR DE COCO RALADO
- 10 GR DE MAISENA
- 2 DL SUMO DE LARANJA
- VAQUEIRO LIQUIDA

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno 200 °C.

2. Untar um tabuleiro e forrar com papel vegetal igualmente untado. Reservar.

3. Na taça CC colocar lâmina amassar/ triturar, adicionar os ovos e açúcar programar vel 7 / 2 minutos.

4. Dissolver a maisena no sumo de laranja e adicionar na taça vel 7 / 30 seg.

5. Adicionar o coco vel 7 / 20 seg.

6. Colocar o preparado no tabuleiro e levar ao forno por cerca de 25 minutos (depende do forno).

7. Retirar e enrolar.

8. Polvilhar com açúcar depois de fria.
