

TORTA DE TANGERINAS



INGREDIENTES

- 6 TANGERINAS (SÓ SUMO)
- 2 TANGERINAS (SÓ CASCA)
- 350 GR AÇUCAR
- 5 OVOS
- 1 COLHER (SOPA) FARINHA C/ FERMENTO

CONFEÇÃO

1. No copo da CC colocar o acessório Triturar/amassar, e coloque o açúcar, os ovos e as cascas da tangerina, programar V.7 cerca de 1 minuto;

3. De seguida junte o sumo das tangerinas e a Farinha, programar V.8 / 1 minuto;

5. Unte um tabuleiro com papel vegetal e verta o preparado na forma;

7. Colocar no forno pre-aquecido a 180º cerca de 20 minutos (verifique a cozedura com ajuda de um palito).

9. Desenforme e enrole a torta com ajuda do papel vegetal;

11. Bom apetite :)
