

TORTA DE LARANJA



CONFEÇÃO

1. Forno pré aquecido 200°
2. Colocar no copo da CC a lâmina amassar, colocar os ovos e o açúcar programar V6, 2 minutos. Depois introduzir a farinha, fermento, manteiga derretida e a raspa da Laranja e voltar a Programar V6 2 minutos. quando faltar 1 minuto pelo bucal introduzir o sumo da laranja e aumentar a velocidade para V8.
3. Colocar num tabuleiro com papel vegetal e levar ao forno cerca de 20 a 30 minutos +/- . Verificar a cozedura com um palito. Retirar do forno colocar papel vegetal em cima da mesa e polvilhar com Açúcar. voltar a forma e enrolar.
4. Receita e foto de Inês F. Coutinho

INGREDIENTES

- 8 OVOS
- 200GR AÇÚCAR
- 1 C.SOPA FARINHA TRIGO S/FERMENTO
- 1 C. SOBREMESA DE FERMENTO PÓ
- 2 LARANJAS (SUMO E RASPA)
- 1 C. SOPA MANTEIGA DERRETIDA