

TORTA DE LARANJA - PALEO



CONFEÇÃO

1. Lâmina de triturar amassar

2. Colocar os ovos o mel e o óleo de coco. Velocidade 7 por 3 minutos. Colocar os restantes ingredientes e programar velocidade 6 por 2 minutos . Verificar se ficou homogêneo ou bater mais tempo.

3. Recheio

4. Derreter o chocolate com o óleo de coco no microondas. Retirar e mexer bem.

5. Colocar num tabuleiro com papel vegetal untado com manteiga e levar ao forno pré aquecido a 180° por cerca de 20 a 30 minutos +/- . Verificar a cozedura com um palito. Retirar do forno. Colocar o recheio e enrolar.

6. Receita de Ana Pinheiro adaptada para a CC

INGREDIENTES

- TORTA
- RASPA DE 1 LARANJA
- SUMO DE 3 LARANJAS
- 6 OVOS
- 100 GR. POLVILHO DOCE
- 2 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE COCO 2 COLHERES (SOPA) DE MEL
- 2 COLHERES (SOPA) ÓLEO COCO.
- RECHEIO
- MEIA TABLETE DE CHOCOLATE NEGRO 85% DE CACAU E 2 COLHERES (SOPA) DE ÓLEO DE COCO