

TORTA HÚMIDA DE LARANJA DO ALGARVE



CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 180°.
2. Untar uma forma retangular com manteiga (líquida ou derretida), forrar com papel vegetal e untá-lo com manteiga, polvilhar com açúcar branco e reservar.
3. Numa tacinha dissolver a maizena com 6 c. sopa do sumo de laranja e reservar.
4. Colocar o acessório amassar/triturar na taça, de seguida os ovos inteiros e bater na V. 7, 1 minuto.
5. Juntar o açúcar amarelo, o sumo e a raspa da laranja e a maizena dissolvida no sumo. Misturar tudo na V. 6, 2 minutos.
6. Verter o preparado para o tabuleiro e levar ao forno durante 20 minutos.
7. Retirar do forno e virar rapidamente o tabuleiro sobre uma folha de papel vegetal polvilhada com açúcar branco. Retirar a folha de papel vegetal da torta e enrolar a mesma com a ajuda da folha de papel vegetal que está por baixo, com cuidado para não partir e deixando arrefecer um pouco para ganhar firmeza.
8. Retirar o papel vegetal da torta, passando-a para uma travessa e levar ao frigorífico, pois a torta deve ser servida bem fresca.
9. Nota1: não bater com o acessório batedor, pois é só para misturar e não bater os ingredientes.
10. Nota2: esta receita pode ser feita com limão, trocando apenas os frutos.

INGREDIENTES

- 8 OVOS GRANDES (OU 10 MÉDIOS)
- 325 GR AÇÚCAR AMARELO
- 2 C. SOPA DE FARINHA MAIZENA
- 2 LARANJAS DO ALGARVE (SUMO E RASPA)
- AÇÚCAR BRANCO Q.B.
- MANTEIGA LÍQUIDA (USO A DA VAQUEIRO) OU MANTEIGA DERRETIDA Q.B.