

TARTE DE LARANJA MERENGADA



INGREDIENTES

- 1 PACOTE DE BOLACHAS MARIA
- 100 GRAMAS MARGARINA AMOLECIDA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 LARANJA (SUMO E RASPA)
- 4 OVOS
- 5 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR

CONFEÇÃO

- 1- Colocar as bolachas na taça programe a velocidade 12 por 30s. De seguida use o turbo até as bolachas estarem bem desfeitas.
- 2-Derreta a manteiga no microondas adicione ás bolachas trituradas. Mexa na velocidade 3 por 30s.
- 3-Coloque o preparado numa forma de fundo amovível, formando a base e leve ao congelador durante 10 minutos.
- 4- Bata muito bem as gemas, com o leite condensado usando a velocidade 5 por 4 minutos. A meio do tempo pela tampa de vapor junte o sumo da laranja e a raspa.
- 5- Deite por cima da bolacha e leve ao forno (previamente aquecido a 180 °) 25 minutos + / ate ficar bem douradinho.
- 6 - Com a taça bem lavada, seca e sem a tampa de vapor coloque as claras batendo na velocidade 7 por tal 5 minutos, a meio do tempo(2 minutos e meio) pela tampa de vapor adicione o açúcar continuando a bater até ficarem em Castelo.
- 7- Com um saco de pasteleiro coloque o merengue por cima do preparado anterior.
- 8- Receita adaptada do site receitas para todos os gostos