

TORTA DE LARANJA



INGREDIENTES

- 8 OVOS
- 350G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (SOPA) DE FARINHA
- RASPA DE 2 LARANJAS
- 250 ML SUMO DE LARANJA
- 80G DE MANTEIGA
- 50G DE AÇÚCAR PARA POLVILHAR O PANO.
- PAPEL VEGETAL
- 1 LARANJA PARA DECORAR (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Pre aquecer o forno a 200°.

2. Untar o tabuleiro com manteiga, forrar com papel vegetal e untar novamente com manteiga.

3. Acessório batedor

4. Colocar os 80g de manteiga a derreter no microondas.

5. Na taça colocar os ovos, açúcar, raspa e sumo de laranja e a farinha. Programar velocidade 7 por 3 minutos. Quando tiverem passados 2 minutos, deitar a manteiga pelo orifício da tampa de vapor com o batedor ainda em funcionamento.

6. Deite a mistura no tabuleiro e leve ao forno a cozer por 20 minutos.

7. Depois de cozida, retire do forno e vire o tabuleiro sobre um pano polvilhado com 50g de açúcar, enrole a torta e deixe arrefecer um pouco ainda no pano.

8. Coloque a torta num prato decorado com laranja cortada em meia-lua.

9. Receita de SaborIntenso adaptada para a CC.
