

# TORTA LARANJA



## CONFEÇÃO

1. Separe as gemas das claras e bata as claras em castelo durante 4 min velocidade 6 (até ficar em nuvem). Reserve
2. Bater as gemas com o açúcar por 7 minutos velocidade 7 lâmina batedora
3. Juntar a farinha peneirada as claras em castelo, a água e as raspas de laranja durante 8 minutos velocidade 8.
4. Colocar o preparado numa forma retangular untada e polvilhada com farinha e levar ao forno a 180° por 20 minutos.
5. Estique um pano de cozinha na bancada e polvilhe-o com açúcar.
6. Desenforme e coloque o bolo sobre o pano com açúcar e deixe arrefecer
7. Faça o recheio, coloque todos os ingredientes num recipiente em banho Maria e vá mexendo até fazer um creme homogéneo, quando pronto coloque na parte de cima do bolo.
8. Com a ajuda do pano comece a enrolar o bolo fazendo um rolo.
9. Coloque num prato e sirva

## INGREDIENTES

- 220G AÇÚCAR
- 5 OVOS
- 180G FARINHA COM FERMENTO
- RASPA DE 2 LARANJAS
- 3 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA MORNIA
- AÇÚCAR PARA POLVILHAR
- PARA O RECHEIO:
- 1 TABLET CHOCOLATE OU 150G EM PÓ
- 2 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 COLHER SOBRESA DE AÇÚCAR
- MEIA CHÁVENA DE LEITE