

Torta de laranja

Sobremesa —   ⌚ 22 min 👤 8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/torta-laranja



Ingredientes

250 g de açúcar
Casca e sumo de 1 laranja
6 ovos
40 g de farinha sem fermento
1 c. de chá de fermento para bolos
Manteiga para untar
Açúcar para polvilhar
Papel vegetal

Confeção

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Introduza no copo o açúcar e a casca de laranja (sem a parte branca) e programe 20 segundos na velocidade 11. Com a ajuda da espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo.
3. Acrescente os ovos, a farinha, o fermento e o sumo de laranja e misture 20 segundos na velocidade 5.
4. Forre um tabuleiro de 25x32 cm com papel vegetal e unte-o com manteiga. Verta a massa e leve ao forno durante 20 minutos.
5. Desenforme, ainda quente, sobre uma folha de papel vegetal polvilhada com açúcar e enrole cuidadosamente.