

# Torta de laranja

Sobremesa —    22 min  8 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/torta-laranja](http://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.