



# TORTA DE LARANJA



Sobremesa



22 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 2

## 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

## Preparação

- 1º** Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2º** 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.
- 3º** Acrescente os ovos, a farinha, o fermento e o sumo de laranja e misture 20 segundos na velocidade 5.
- 4º** Forre um tabuleiro de 25x32 cm com papel vegetal e unte-o com manteiga. Verta a massa e leve ao forno durante 20 minutos.
- 5º** Desenforme, ainda quente, sobre uma folha de papel vegetal polvilhada com açúcar e enrole cuidadosamente.