Sobremesas Bolos

Torta de Laranja

25 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

15 g de manteiga
200 g de açúcar
12 ovos
1 c. de chá de fermento em pó
4 laranjas (sumo e raspa)
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	292,6 kcal	15%*
Proteínas	8,6 g	17%*
Lípidos	9,1 g	13%*
Hidratos de Carbono	44,3 g	17%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Comece por colocar um tabuleiro com água no forno aquecido a 200ºC.
2. Unte um tabuleiro retangular com manteiga e forre-o com papel vegetal. Volte a untar com manteiga e polvilhe com açúcar.
3. Para a massa da torta de laranja, comece por bater muito bem numa tigela o açúcar com os ovos. De seguida adicione o fermento, a raspa e o sumo de laranja.
4. Derreta a manteiga e adicione ao preparado anterior, juntamente com o leite condensado. Bata tudo muito bem, até obter uma massa homogénea.
5. Deite o preparado no tabuleiro forrado e leve ao forno a 160ºC durante cerca de 25 minutos. Retire do forno e enrole a torta de laranja. Está pronta a servir.