

Sobremesas Sem Lactose

Torta de Laranja e Noz

25 min. Médio Económico 12 doses

Ingredientes

350 g de açúcar
1,5 dl de sumo de laranja
30 g de raspa de casca de laranja (1 laranja)
8 ovos
1 c. de chá de farinha de trigo
80 g de manteiga (derretida)

Informação nutricional

Energia	202,2 kcal	10%*
Proteínas	3,1 g	6%*
Lípidos	8,0 g	11%*
Hidratos de Carbono	30,0 g	12%*

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

Preparação

1. Misture o açúcar com a farinha, a raspa de laranja e o sumo.
2. Junte os ovos, mexendo muito bem até o açúcar estar desfeito (não deixe ganhar espuma).
3. Junte a manteiga derretida e misture bem.
4. Deite a mistura num tabuleiro forrado com papel vegetal e bem untado com margarina.
5. Leve a cozer em forno bem quente durante 20 minutos.
6. Retire do forno e vire o tabuleiro com cuidado sobre um pano polvilhado com açúcar.

7 Enrole a torta e deixe arrefecer.

8 Polvilhe com as nozes partidas aos pedaços.