



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 200°C.
- 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 160°C durante cerca de 25 minutos. Retire do forno e enrole a torta de laranja. Está pronta a servir.