



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

<b>Energia</b>	202,2 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	3,1 g	6%*
<b>Lípidos</b>	8,0 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.