



CASA ESCOLA
ANTÓNIO SHIVA

Torta de Laranja

Ingredientes

- 500 g de açúcar
- 50 g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 laranjas (raspa e sumo)
- 12 ovos

Preparação

- Unte um tabuleiro com manteiga e forre-o com papel vegetal. Unte o papel vegetal também. Pré-aqueça o forno a 180°.
- Bata os ovos com o açúcar. Junte o sumo e a raspa das laranjas e misture.
- Acrescente a farinha de trigo misturada com o fermento e bata até misturar bem todos os ingredientes.
- Deite o preparado no tabuleiro e leve ao forno até cozer (aproximadamente 20 minutos, dependendo do forno).
- Enrole a torta ainda quente.
- Pode polvilhar a torta com um pouco de açúcar.