

## Torta de Laranja



Ingredientes: 400 grama de açúcar em pó  
2 colher de sopa de farinha  
1 colher de chá de fermento em pó  
8 unidade de ovos  
2 unidade de laranjas (raspa e sumo)

### Instruções de preparação:

Numa tigela misture o açúcar com a farinha e o fermento em pó. Adicione os ovos e incorpore bem com uma vara de arames. Acrescente o açúcar, mexendo sempre e, por fim, junte a raspa e o sumo das laranjas. Unte com manteiga e forre com papel vegetal um tabuleiro. Unte igualmente o papel com manteiga e polvilhe com açúcar. Verta a massa e leve ao forno a 190°C, durante cerca de 35 minutos. Retire depois de cozida e vire sobre uma folha de papel vegetal polvilhada com açúcar. Enrole de seguida com a ajuda do papel e deixe arrefecer. No fim, polvilhe com açúcar em pó e está pronto a servir.

Sugestões Adicionais: Dica: Decore a sua torta com fisális para dar um toque diferente ou então com rodela de laranja.