



## A «FAMOSA» TORTA DE LARANJA

*Esta receita é do meu pai e faço-a desde que me lembro. Mas foi na Casa que ficou conhecida do público. É, sem dúvida, a minha especialidade!*

### INGREDIENTES

500 g de açúcar

50 g de farinha

15 g de fermento em pó

2 laranjas grandes  
(casca e sumo)

12 ovos

### PREPARAÇÃO

Junte os ingredientes sólidos – o açúcar, a farinha e o fermento – e misture bem.

Adicione a raspa e o sumo das laranjas e mexa.

Por fim, junte os ovos e bata bem.

Leve a cozer, em banho-maria, em forno preaquecido a 220 °C.

Depois de cozida, enrole a torta ainda quente.



