

TORTA DE LARANJA

INGREDIENTES

400 g de bolacha maisena
200 g de manteiga
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
suco de 5 laranjas (médias)
3 claras de ovo
1 xícara de açúcar
1 colher de sopa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

BASE:

Base:Triture a bolacha no liquidificador ou processador, junte a manteiga até formar uma farofa úmida.Em uma forma de fundo removível, coloque a farofa e vá moldando de acordo com a forma, deixando as bordas altas. Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Bata o leite condensado, creme de leite e o suco de laranja no liquidificador ou à mão.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve, até o ponto que não caiam do pote.
Junte o açúcar e a essência de baunilha.
Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Depois de reservar a forma com a farofa úmida, junte o recheio e por último coloque a cobertura.
Leve ao forno preaquecido em temperatura alta, até que a cobertura forme um suspiro (não deixe dourar muito).
Após retirar do forno deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.