

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33370-torta-de-laranja.html>