

TORTA RECHEADA DE LARANJA DA MANA

INGREDIENTES

4 ovos

1 colher (sopa) cheia de açúcar refinado

600 ml de suco de laranja

1 xícara de óleo de girassol

1 xícara de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de maisena

1 colher (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

Em uma tigela média coloque os ovos.

Coloque o açúcar e mexa até se misturar totalmente aos ovos.

Coloque o óleo e misture bem.

Coloque 200 ml do suco de laranja e misture bem.

Coloque a farinha de trigo e bata a massa na batedeira por 10 minutos.

Coloque a massa em uma forma de alumínio, untada com o óleo e farinha e asse no forno por 45 minutos, em 225 °C de temperatura.

Depois de assado, espere esfriar a massa.

Corte a massa na borda da forma.

Corte a massa no meio da altura da massa.

Coloque uma metade da massa em um refratário.

Em uma panela média, coloque 200 ml do suco de laranja.

Coloque o açúcar, 1 colher (sopa) rasa de maisena e mexa, até formar um creme.

Coloque o recheio sobre a massa.

Cubra com a outra metade da massa. Em uma panela média, coloque 200 ml de suco de laranja.

Coloque o mel e misture por 10 segundos.

Coloque 2 colheres (sopa) cheias de maisena e mexa por 5 segundos.

Coloque a cobertura sobre a massa.

Coloque na geladeira por 4 horas.

Sirva gelada.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37037-torta-recheada-de-laranja-da-mama.html>