

## TORTA LARANJA



### RECEITA:

CREDIN QUEIJADAS LARANJA	1 kg
Ovos	( $\pm 14$ ) 700 g
Água	200 g
Açúcar	100 g

### RECHEIO: $\pm 300$ g

CREDIFRUIT MORANGO ou  
CREDIFRUIT FRUTOS VERMELHOS

### PROCEDIMENTO:

Misturar todos os ingredientes e bater com varas em velocidade lenta  $\pm 5$  min.  
Descansar o batido  $\pm 20$  minutos.  
Depositar o batido no tabuleiro (60X40 cm) previamente forrado com papel siliconizado.  
Cozer a  $\pm 220$  °C /  $\pm 230$  °C (forno de lares) durante  $\pm 15$  minutos.  
Retirar do forno, virar o tabuleiro sobre papel vegetal previamente polvilhado com açúcar.  
Rechear e enrolar aconchegando bem o papel.  
Depois de arrefecido, retirar o papel vegetal e decorar.

Rendimento: 2 tortas ( $\pm 30$  cm) com  $\pm 1.100$  g  
ou 3 tortas ( $\pm 20$  cm) com  $\pm 750$  g



**Credin Portugal, S.A.**

R. Heróis do Ultramar, 370, Freixeira, 2670-747 Lousa, Loures, PORTUGAL

Tel.: + (351) 219 668 150 Fax.: + (351) 219 660 206 [www.credin.pt](http://www.credin.pt) Siga Credin® em: [Facebook](#)