

Click to prove
you're human



Receita torta de laranja

Receita de Torta de Laranja 400 g de açúcar60 g de manteiga40 g de farinha maisena8 OvosSumo e raspa de 2 laranjasAçúcar para polvilhar
Numa tigela, bata, com a ajuda de uma vara de arames, todos os ingredientes indicados.Deite a massa num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno, pré-aquecido a 180ºc, durante cerca de 20 minutos.Após o tempo indicado, retire do forno e desenforme, ainda quente, sobre um pano de cozinha polvilhado com açúcar. Enrole com cuidado e sirva. 180 gr de farinha com fermento 190 gr de açúcar 5 ovos Raspas de duas laranjas Sumo de uma laranja 1 lata de leite condensado cozido
Preparação: Bata os ovos com o açúcar até obter um creme homogêneo, adicione as raspas da laranja e o sumo, mexa muito bem. Adicione a farinha peneirada envolvendo-o delicadamente no preparado anterior. Coloque a massa num tabuleiro retangular untado com manteiga e polvilhado levemente com farinha. Leve ao forno pré aquecido a 180º. O tempo de cozedura depende do forno, mas tenha atenção porque a massa não pode ficar demasiado cozida. Polvilhe um pano de cozinha com açúcar e desenforme a torta para o pano. Entretanto bata uma lata de leite condensado cozido com a batedeira alguns segundos para ficar mais cremoso e barre a torta. Enrole a torta com a ajuda do pano. Polvilhe com açúcar.
RECEBA AS NOSSAS DICAS E RECEITAS NAS REDES SOCIAIS:
Delícia é ter um lanche da tarde com esta perfumada Torta de Maçã e Canela, quentinha e saindo do forno. Fácil a preparar, basta cozinhar (cozer) as maçãs, colocar com uma pitada de canela e envolvê-la com a massa folhada deixando esta torta, além de perfeita, extremamente crocante. Sem perder tempo, confira os ingredientes e faça ainda hoje esta receita sublime
► Siga nosso passo a passo e vídeo logo aqui abaixo:
Custo estimado: 5,12€uro\$ (0,85€/porção)
Forma redonda de 24 cm de diâmetro
Para receber o Menu do Dia do Petitchef deverá introduzir o seu email. Descasque e corte as maçãs em cubos. Derreta a manteiga numa frigideira.Acrescente as maçãs e a canela. Misture bem. Deixe cozer por cerca de 10 minutos (mexa de vez em quando). Retire do fogo quando as maçãs estiverem macias.Na forma redonda, abra a primeira massa folhada e faça furos com a ajuda de um garfo. Verta/despeje uniformemente a preparação anterior.Dobre as bordas da massa folhada (sentido interior). Coloque agora a segunda massa folhada por cima. Retire as sobras (o que ficou por fora da forma). Ajuste agora a segunda massa que deverá cobrir a primeira massa, como fazemos nas tortas.Com a ajuda de uma faca, faça uma cruz e um buraco (pequeno) no meio. Pegue um pedacinho de papel vegetal/manteiga, enrole como um canudo e coloque-o neste centro. É o que chamamos efeito chaminé (veja foto).Numa tigela pequena, misture a gema e o leite. E então pincele a torta. Com a ponta da faca, faça desenhos que desejar sobre a superfície.Leve ao forno por 35 minutos a 210°C.Está pronto. Bom apetite!!
Glícidos: 48.3g Gord total: 35.2g Gord.sat.: 23.1g Proteínas: 5.2g Fibras: 4.9g Açúcar: 20.1g ProPoints: 15 SmartPoints: 25
Conservar na frigorífico/geladeira
PetitChef_PT Falar com o autor da receitaOlá. As maçãs já são doces e não precisam de açúcar. Mas claro, fica a seu critério. Caso queira utilizar o açúcar, faça isso na etapa 2. Espero ter ajudado. Um grande abraço. Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita +
Petitchef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Tubérculo esquecido mas que agora está em alta, o topinambo (conhecido também por tupinambo, girassol batateiro ou alcachofra-girassol) ganhou seu espaço e vem sendo substituído pela batata principalmente pelos diabético e celíacos. Nativo da América, fizemos uma receita bem fácil, com a massa folhada e mussarela. Descubra o sabor dos topinambos .
Custo estimado: 6,23€uro\$ (1,04€/porção)
Para receber o Menu do Dia do Petitchef deverá introduzir o seu email. Limpe os topinambos. Descasque e limpe-os novamente. Corte em rodelas, espessura não fina, nem grossa. Por cima do papel vegetal/manteiga, abra a massa folhada e faça furos com a ajuda de um garfo. Coloque por cima as rodelas de topinambos, deixando cerca de 1 cm livre em torno da massa.Corte a mussarela em rodelas e coloque-as por cima dos topinambos. Polvilhe com tomilho seco.Leve ao forno por 20 minutos a 200°C.Sua nova torta está pronta! Conte-nos como ficou a sua.
Glícidos: 25.4g Gord total: 26.2g Gord.sat.: 16.8g Proteínas: 16.1g Fibras: 3.1g Açúcar: 8.7g ProPoints: 11 SmartPoints: 16
PetitChef_PT Falar com o autor da receita Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita +
Petitchef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Já conhece a App O Meu Pingo Doce?Adira e seja sempre um dos primeiros a conhecer as novidades e as melhores oportunidades de poupança Encomendas via parceiros
© Pingo Doce 2025. Todos os direitos reservados A Torta de Laranja é um doce conventual muito apreciado em Portugal. Alguns dizem que teve origem no antigo Convento de Jesus em Setúbal, e outros dizem que nasceu pelas mãos das freiras do Mosteiro da Nossa Senhora da Conceição, em Lagos. Estas zonas são produtoras de laranjas.
INGREDIENTES:1 colher de sopa de amido de milho (Maizena)Margarina para untar o tabuleiro.1. Untar com margarina um tabuleiro de torta. Forrar com papel vegetal e untar de novo com margarina. 2. Pré-aquecer o forno a 180ºC.3. Colocar o açúcar com a farinha Maizena numa tigela, raspar a casca da laranja com o ralador e envolver muito bem.4. Adicionar os ovos e bater muito bem com a batedeira.5. Adicionar o sumo de laranja, para depois, quando estiver tudo bem misturado, verter para o tabuleiro previamente preparado.6. Levav ao forno cerca de 15 minutos.7. Desenformar a massa já cozida sobre um pano polvilhado com açúcar, de forma a enrolar-se com cuidado. 400 g de açúcar 60 g de manteiga 40 g de farinha maisena 8 Ovos Sumo e raspa de 2 laranjas Açúcar para polvilhar
Numa tigela, bata, com a ajuda de uma vara de arames, todos os ingredientes indicados. Deite a massa num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno, pré-aquecido a 180ºc, durante cerca de 20 minutos. Após o tempo indicado, retire do forno e desenforme, ainda quente, sobre um pano de cozinha polvilhado com açúcar. Enrole com cuidado e sirva. Sugere quem sabe - Evite bater a massa demasiadamente depressa, para não formar espuma. A massa deve ficar com uma textura húmida. Fácil e saborosa
Para receber o Menu do Dia do Petitchef deverá introduzir o seu email. Ligue o forno e deixe a aquecer nos 200ºC.Primeiro unte o tabuleiro com margarina, forre com papel vegetal e unte de novo com margarina.Derreta a margarina no micro ondas ou em banho-maria.Numa tigela misture o açúcar com a farinha de trigo. De seguida junte os ovos, a raspa e o sumo das laranjas e bata ligeiramente com a batedeira. Junte em seguida a margarina derretida.Deite a mistura no tabuleiro e leve ao forno a cozer aproximadamente 20 minutos.Depois de cozida, retire do forno e vire o tabuleiro sobre um pano polvilhado com 50 gr de açúcar, enrole a torta e deixe arrefecer um pouco. Depois de fria coloque num prato de servir decorada a gosto.
Catcaffe Falar com o autor da receitaOlá. Na receita leva-se 8 ovos, é o que dá o volume na torta de laranja. O Petitchef fez uma outra receita de torta de laranja com vídeo, onde colocamos 1 col. chá de fermento. Espero ter ajudado. Um grande abraço.Olá. A receita foi enviada por catcaffe mas podemos ajudar na resposta. Essa receita leva somente 1 col. sopa de farinha. Nós do Petitchef fizemos também a torta de laranja (com vídeo) onde não colocamos a farinha, substituimos pela maizena, deixando assim o bolo sem gluten. Espero ter ajudado. Um grande abraço. Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita +
Petitchef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Publicado a 01-04-2009, 23:00 por Neuza Costa
Receita em video de Torta de Laranja
Ingredientes para 6 pessoas:8 ovos 350g de açúcar 1 colher de chá de farinha de trigo Sumo e raspa de 2 laranjas 80 g de manteiga Margarina para untar 50 g de açúcar para polvilhar Papel vegetal 1 laranja para decorar
Preparação: 1. Ligue o forno e deixe a aquecer nos 200°. 2. Unte o tabuleiro com manteiga, forre com papel vegetal e unte de novo com manteiga. Derreta a manteiga no micro ondas ou em banho-maria. 3. Numa tigela, misture o açúcar com a farinha de trigo. De seguida junte os ovos, a raspa e o sumo das laranjas e bata ligeiramente com a batedeira. Junte em seguida a manteiga derretida. 4. Deite a mistura no tabuleiro e leve ao forno a cozer aproximadamente 20 minutos. 5. Depois de cozida, retire do forno e vire o tabuleiro sobre um pano polvilhado com 50g de açúcar, enrole a torta e deixe arrefecer um pouco. Coloque a torta num prato decorado com laranja cortada em meia-lua. Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 2,00 € | Custo por pessoa: 0,33 €
Fotografias Ficheros Anexados Quem FezNeia PedrosajustSuSaraAraujoGata BorralhaeiraCarmen SantosCarmen SantosMNeves 20-07-2009, 18:01 2 Adoro o sabor da laranja e portanto meti as mãos à obra e fiz a torta, seguindo à risca as instruções da Neuza Estava saboroso e, tal como o mousse de chocolate, desapareceu passados dois dias =D a minha mãe ate levou para o lanche, no trabalho Eu e o forno nunca fomos grandes amigos e portanto não sabia que existia uma opção de cozer mais a parte inferior (recomendado para bolos e tartes) ou a parte superior (recomendado para pizzas) Mas ficou bom na mesma ! é para repetir novamente 22-07-2009, 00:11 3 Ficou linda Mafalda 23-09-2009, 11:52 4 Olá Neuza! Obrigada, desde já, pelas maravilhosas receitas que nos proporcionas. Vou fazer esta receita da Torta de Laranja daqui a pouco, mas gostaria de saber se com margarina líquida também dá. Só tenho dessa cá em casa e se não der, terei de ir à rua comprar... Obrigada por esta receita ótima! Beijocas 22-02-2010, 11:03 7 Esta torta é uma delícia, já fiz esta torta para toda a família!! Adoraram!! É super simples de se fazer e fica mesmo muito boa... E eu que adoro o sabor da laranja!! 09-03-2010, 20:09 8 Olá Neuza! Esta torta é simplesmente...divinal de vez em quando, nao deixo cozer muito bem uma parte da torta pois ao enrola-la ela fica com um líquido no meio (massa líquida que nao cozeu)...mmm...mas de vez em quando ponho compota de laranja!xD 21-03-2010, 09:28 9 oia fiz essa torta e e um espetaculo e muito boa.obrigada 21-03-2010, 11:21 10 Mafaldapr, A torta ficou linda, obrigada pelas dicas. Realmente esta tarte e uma delicia Beijinhos 03-04-2010, 16:30 11 Boa tarde ! Estou a acabar de fazer a torta de laranja. Não resisti em cortar as pontas que saiam do prato para a provar. E confesso que está muito boa :-). Quero agradecer à Neuza pelo vídeo explicativo. Ajudou-me bastante na altura em que se tem de enrolar a torta. Consegui enrolar direitinho. Feliz Páscoa a todos ! Cristina 21-04-2010, 22:34 12 Fiquei espantada! Muitas foram as receitas de torta de laranja que experimentei e nenhuma ficava boa, na hora de enrolar partia-se sempre, ora às vezes ficava fofa a massa, e é preciso estar meio crua, tal como a torta é. E no final, digo sempre que nunca experimento mais tortas na minha vida. É certo é que esta receita é divinal. Ficou 5 estrelas! Pela primeira vez fiz uma boa torta, sem partir e deliciosa! Adoro torta de laranja ! Obrigado por esta excelente receita ! 16-06-2010, 21:17 13 Nunca na vida fiz torta de nada com medo de partir ao enrolar. Agora depois de ver o teu vídeo estou tentada a experimentar.Bjs 20-09-2010, 12:41 14 ola neuza,ontem fiz a torta,fiquei um pouco triste,pois nao conseguí que ficasse esse rolinho tão bem feito como o teu,nao devo ter tido o quidado suficiente, e ouve uma parte que se desmanchou,mas comeu-se na mesma e estava uma delicia,mais uma vez,obrigada pelas tuas receitas,são optimas,beijocas 20-09-2010, 12:43 15 ola ICATARINA,muito obrigada pela dica,beijocas 28-09-2010, 21:00 16 Boa noite Neuza Gostaria de saber qual o tamanho do tabuleiro, se é quadrado ou rectangular Obrigado Ana Angelino 29-09-2010, 12:48 17 Olá Ana Angelino, o tabuleiro é rectangular e tem 35x22 cm. Beijinhos 18-10-2010, 08:38 18 ola neuza,fiz esta torta o fim de semana e ficou um espetaculo,ficou a saber bastante a laranja,que delicia. 22-11-2010, 13:07 19 Parabéns Neuza esta torta fica com um sabor espectacular, obrigado pela receita e aconselho a todos que a façam pois serão surpreendidos pelo sabor final. Um abraço de João Paulo, de Braga. 22-12-2010, 19:32 20 Muito boa, já fiz uma vez e saiu mto bem. Gostaria de fazer novammnete, agora para o Natal, mas tenho uma questão. Posso substituir a farinha de trigo por farinha maizena? A quantidade será a mesma? 23-12-2010, 16:26 21 Oi Neuza, Acabei mesma agora de fazer a torta! foi mito facil enrolar e dp por na travessa, alias foi directamente do pano para a travessa! Agora tenho a dificil tarefa de impedir o meu irmão de comer a torta, uma vez que tem de chegar inteira até à vesperra de Natal! Peço desculpa porque não posso tirar fotos, porque tou sem pilhas!!! É uma verdadeira desgraça.... Muito obrigada pela tua ajuda! Um Bom Natal para ti e para todos o fás do site!! 05-02-2011, 15:54 22 Esta foi a primeira receita que fiz da Neuza e digo ja' que esta torta e' DIVINAL! 11-02-2011, 10:26 23 Fiz esta torta, o Bolo de Cenoura e o Lombo assado com cerveja e como sempre, tudo saiu bem e com um sabor divinal e intenso!!!! Obrigada. 18-04-2011, 14:41 24 Pois eu fiz a torta de laranja da Neuza mas resolvi rechea-la no final com morangos laminados.... humm ficou muito boa Fotografias 10-05-2011, 16:32 25 ola a todos. sendo a primeira vez no forum venho ja dizer que ja experimentei esta torta de laranja e ate tenho fotos... so nao sei como colocar... poderiam ajudar-me??? 10-05-2011, 16:37 26 vamos ver se consegui colocar a foto Fotografias 10-05-2011, 17:24 27 Ai tortinha de laranja...Hummm...Sobremesa de sexta à noite que delicia!!! 23-05-2011, 16:07 28 Ficou divinal.Obrigado 06-10-2011, 13:31 29 Adorei a tua receita Neuza !!!! Obrigado 17-10-2011, 15:02 30 Simplesmente divinal! Fiz este fim de semana e.... desapareceu num instante! Eu e o meu marido adoramos.... agora tenho que experimentar outros bolos... Mas este é super fácil de fazer e muito mas mesmo muito bom!! Parabéns!! Copyright © 2009-2025 SaborIntenso® O seu email foi confirmado e adicionado à nossa base de dados. Está agora subscrito à newsletter do 24Kitchen Deixou de estar subscrito à nossa newsletter. Esperamos vê-lo em breve!A sua conta foi confirmada! Bem vindo ao 24Kitchen! Seja um grande cozinheiro com a ajuda dos melhores chefs e das suas melhores receitas.Receita de: Francisco Moreira195g de açúcar branco20g de amido de milho200g de sumo de laranja (filtrado)1 laranja, raspa5 ovos100g de açúcar branco (para enrolar)1 laranja para decoração)1. Pré-aqueça o forno a 170ºC.2. Misture 195g de açúcar com 20g de amido. Adicione, pouco a pouco, 200g de sumo de laranja, filtrado, mexendo sempre. Junte a raspa de 1 laranja, 5 ovos e misture muito bem, até obter uma mistura homogénea.3. Verta a massa para um tabuleiro de forno, forrado a papel vegetal e untado com spray de gordura. Leve ao forno, pré-aquecido a 170ºC, durante 10 minutos.4. Retire do forno e vire de imediato sobre um papel vegetal polvilhado com parte de 100g de açúcar. Retire a folha de papel vegetal que ficou em cima e polvilhe o interior da torta com o restante açúcar.5. Aperte o rolo com a ajuda de 1 régua de 50cm.6. Decore com raspas de laranja. Leve ao frio para arrefecer antes de servir. Bolo de Croissants e Doce de OvosBolo de Caneça com Morangos e ChantillyBolo de Banana CaramelizadaBolo de Ananás e CardamomBolo de Maçã e Canela sem AçúcarBolo de Noz e Laranja com Chantilly de CanelaBolo de Espinafres e Limão Descubra como fazer a torta de laranja perfeita. Uma receita simples e deliciosa para surpreender seus convidados. É um sucesso garantido esta torta de laranja, experimente e surpreenda toda a gente com esta torta deliciosa. Esta receita é incrível e vai fazer as delicias ai de casa.
Ingredientes: Sumo de 2 laranjas Raspa de 1 laranja 8 ovos 180g de açúcar 2 colheres (sopa) farinha maizena 1 colher (sobremesa) de fermento em pó 60g de manteiga derretida
Preparação da receita Torta de laranja: Veja também a receita Bolo de Natas e Laranja Juntar e bater com uma vara de arames o sumo, as raspas e os ovos. De seguida juntar o açúcar continuando a bater. Depois a farinha e o fermento, e por fim a manteiga. Untar o tabuleiro do forno com óleo e papel vegetal. Deitar a massa. Levav ao forno pré aquecido a 180ºC durante 15 a 20 minutos. Polvilhar açúcar numa folha de papel vegetal e colocar a torta por cima. Enrolar a torta com cuidado e deixar a arrefecer. Fonte original com todos os direitos reservados: Receitas Dany Veja mais receitas em Receitas Fáceis Veja também a receita Torta coco