

# TORTA DE MULHER PREGUIÇOSA

## INGREDIENTES

10 colheres de sopa de açúcar  
10 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento em pó  
2 maçãs  
2 bananas  
passas e/ou ameixas secas  
cravo o quanto baste  
canela o quanto baste  
1 xícara de óleo  
2 ovos  
2 colheres de sopa de margarina

## MODO DE PREPARO

Misture bem a farinha, o fermento e o açúcar. Unte uma forma de buraco no meio com óleo e enfarinhe-a. Forre o fundo da forma com um pouquinho da mistura seca. Pique a banana e a maçã e coloque parte delas por cima da mistura seca. Sobre elas salpique cravo e canela e pelotas de manteiga. Vá intercalando essas camadas, colocando algumas passas e/ou ameixas, até a última, que deverá ser de farinha. Com uma faca de ponta, faça sulcos na massa e deslize aos poucos o óleo. Bata, então, os dois ovos (claras separadas) e despeje sobre a mistura toda. Coloque um prato sobre a forma e enrole-a em um pano de prato, protegendo-a e deixe dormir por pelo menos 4 horas. Assar em forno moderado por 25/30 minutos. Desenforme depois de fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33121-torta-de-mulher-preguicosa.html>