

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>