

MASSA DE PIZZA RÁPIDA

INGREDIENTES

10 g de fermento biológico em pó
2 colheres (sopa) rasas de açúcar
1 colher (sopa) rasa de sal
2 copos de 200 ml de leite morno
farinha de trigo até dar ponto

MODO DE PREPARO

Coloque na vasilha o fermento, o açúcar e o sal; misture
Adicione o leite morno
Adicione farinha de trigo até dar o ponto de massa de bolo
Unte um tabuleiro médio com margarina e farinha
Coloque a massa no tabuleiro e deixe descansar por 15 minutos
Leve ao forno preaquecido a 180
Retire do forno, cubra com molho de tomate, mussarela e acompanhamentos a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10820-massa-de-pizza-rapida.html>