

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

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