

MASSA DE PIZZA DE PANELA

INGREDIENTES

- 2 copos (requeijão) de água morna
- 1 copo (requeijão) de óleo menos 2 dedos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 colher (café) de fermento biológico
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes
- Deixe a massa crescer por cerca de 8 horas
- Abra com um rolo uma quantidade de massa de diâmetro um pouco maior que a panela
- Aqueça uma panela
- Desligue o fogo e coloque a massa sobre ela
- O que sobrar nas bordas, corte com a ajuda de uma faca
- Recheie a gosto, sempre colocando molho e mussarela primeiro
- Acenda o fogo e cubra com uma tampa

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11208-massa-de-pizza-de-panela.html>