

MASSA DE PIZZA DA IZZA

INGREDIENTES

- 1 copo de leite
- 1 ovo
- 2 envelopes (10 g cada) de fermento seco
- 3 colheres (sopa) de manteiga de leite ou banha de porco
- 1 colher rasa de sal
- farinha de trigo até desgrudar

MODO DE PREPARO

- Dilua o fermento no leite e aguarde 5 minutos
- Acrescente os demais ingredientes
- Cubra com um pano e deixe crescer por 50 min a 60 min
- Abra a massa em discos
- Leve ao forno médio (180
- Essa massa serve pra fazer torta

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11515-massa-de-pizza-da-izza.html>