

# PIZZA CASEIRA DA JÔ

## INGREDIENTES

3 xícaras de trigo  
100 ml de leite  
1 ovo  
1/4 de óleo  
4 colheres (café) fermento biológico  
100 ml de água  
1 colher (café) de açúcar  
1 colher (café) de sal

## MODO DE PREPARO

Aqueça os 100 ml de água por 15 segundos no micro  
Em seguida, dissolva as 4 colheres do fermento biológico  
Coloque a mistura em uma tigela com 100ml de leite, 1 ovo, 1/4 de óleo, açúcar e sal  
Misture tudo  
A massa deve ficar com textura fina e leve capaz mesmo de abrir na mão sem o rolo  
Enrole a massa em um pano seco e limpo  
Aqueça o micro  
Deixe lá por 30 minutos  
Você também pode abrir a massa rechear e congelar

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2497-pizza-caseira-da-jo.html>