

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 Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2498-pizza-caseira-da-jo.html>