

MASSA DE PIZZA FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1/2 xícara de água ou leite morno
- 1 pitada de sal
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 400 g de farinha de trigo sem fermento
- 150 g de farinha de trigo (para dar o ponto)

MODO DE PREPARO

Adicione o açúcar e o fermento em uma parte de farinha de trigo

Reserve a massa e deixe

Passado o tempo, misture o sal, o ovo, a margarina e o restante da farinha à esponja

Separe a massa no tamanho desejado e abra sobre a mesa, colocando na forma em seguida

Tire a massa do forno e recheie da forma que desejar

Rende 1 e 1/2 disco grande ou 16 fatias

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3150-massa-de-pizza-facil-de-fazer.html>