

MASSA DE PIZZA CASEIRA DA ROSE

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 colheres (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 500 ml de leite morno
- 60 g de fermento biológico fresco
- 1 kg de farinha
- 150 ml de água morna para desmanchar o fermento

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo, o ovo e mexa bem

Junte o sal e o açúcar

Junte o leite morno e mexa até que fique homogêneo

Quando já estiver no ponto coloque em uma bacia limpa e coloque um pano por cima para que cresça por mais ou menos 50 minutos, dependendo do clima

Vá abrindo cada uma com o rolo, pode ser redonda ou quadrado, de acordo com a preferência

O forno deve estar pré

Assim que estiver pré

Opção de recheio

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3330-massa-de-pizza-caseira-da-rose-2.html>