

PIZZELAS COM QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

Massa

5 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite morno ou o suficiente até a massa dar ponto

1 colher (sobremesa) de sal

1 pacotinho de fermento seco para pão

Molho

6 tomates

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de azeite

sal e orégano a gosto

óleo para fritura

Cobertura

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte a farinha, o fermento, o sal e adicione o leite morno até a massa soltar das mãos

Ou faça o teste da bolinha

Enquanto a massa descansa, faça o molho no liquidificador

Passa para uma panela, coloque o orégano e leve ao fogo para apurar bem

Depois da massa crescida pegue um pouco da massa e abra com a mão no formato de uma pizza pequena

Leve para fritar em óleo quente (não deve deixar muito dourada)

Frite todas as massas e reserve

Montagem

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3359-pizzelas-com-queijo-parmesao.html>