

MASSA DE PIZZA SUPERGOSTOSA E FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) cheias de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 pacote de fermento biológico seco instantâneo (10 g)
- 1 ovo
- 1/4 de xícara de óleo de soja
- 500 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, misture bem os ingredientes secos (farinha, açúcar, sal e fermento)

Por fim, acrescente a água morna e misture até a massa começar a desgrudar do recipiente

Sove a massa por 10 minutos

Cubra com um pano seco e deixe descansar protegido do frio e do vento por 40 minutos (deixe crescer)

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4005-massa-de-pizza-supergostosa-e-facil.html>