

# MASSA DE PIZZA SABOROSA

## INGREDIENTES

1 ovo

1 xícara (chá) de leite (temperatura ambiente)

1/4 de xícara de óleo

3 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

1/2 pacotinho de fermento biológico seco (de 10 g) ou 1/2 colher (sopa)

Mais ou menos 500 g de farinha de trigo (colocar aos poucos)

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia junte todos os ingredientes, deixando a farinha por último (que deverá ser colocadas aos poucos até a massa chegar no ponto de sovar)

Passe para bancada, ligeiramente enfarinhada, e trabalhe a massa até ela ficar macia e elástica (se não der esse ponto, vá pingando leite e incorporando ele a massa até que dê o ponto)

Depois de crescida, corte a massa em 3 porções e abra em forma de disco com um rolo (ainda na bancada ligeiramente polvilhada com farinha)

Feito isso, leve os discos ao forno de 10 a 15 minutos em potência alta e pré

Depois, com a massa ainda quente, recheio e volte para o forno para terminar de assar

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5434-massa-de-pizza-saborosa.html>