

# RV MASSA PIZZA

## INGREDIENTES

- 500 g farinha de trigo
- 250 ml água fria
- 2 colheres de sopa açúcar (24 g)
- 1/2 colher (sopa) de sal (6 g)
- 30 ml azeite
- 1 saquinho fermento biológico

## MODO DE PREPARO

- Coloque a farinha de trigo no recipiente
- Adicione açúcar
- Adicione o fermento
- Adicione a água
- Aguarde borbulhar
- Mexa bem
- Quando estiver quase no ponto Adicione o sal
- Depois adicione o azeite
- Deixe descansar a massa por 60 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7538-rv-massa-pizza.html>