

# MASSA DE PIZZA RÁPIDA

## INGREDIENTES

10 g de fermento biológico em pó

2 colheres (sopa) rasas de açúcar

1 colher (sopa) rasa de sal

2 copos de 200 ml de leite morno

farinha de trigo até dar ponto

## MODO DE PREPARO

Coloque na vasilha o fermento, o açúcar e o sal; misture

Adicione o leite morno

Adicione farinha de trigo até dar o ponto de massa de bolo

Unte um tabuleiro médio com margarina e farinha

Coloque a massa no tabuleiro e deixe descansar por 15 minutos

Leve ao forno preaquecido a 180

Retire do forno, cubra com molho de tomate, mussarela e acompanhamentos a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10250-massa-de-pizza-rapida.html>