

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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