

MELHOR MASSA DE PIZZA DO MUNDO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

3 colheres de fermento biológico instantâneo seco

2 colheres de açúcar

1 colher de sal

550 ml água morna

3 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma bancada higienizada, coloque todos os ingredientes

Pegue a massa e coloque dentro de um saco para não ficar ressecada

Assim que a bolinha flutuar, você já pode pegar a massa para abrir com o rolo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1058-melhor-massa-de-pizza-do-mundo.html>