

MASSA DE PIZZA DE PANELA

INGREDIENTES

2 copos (queijão) de água morna

1 copo (queijão) de óleo menos 2 dedos

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) rasa de sal

1 colher (café) de fermento biológico

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes

Deixe a massa crescer por cerca de 8 horas

Abra com um rolo uma quantidade de massa de diâmetro um pouco maior que a panela

Aqueça uma panela

Desligue o fogo e coloque a massa sobre ela

O que sobrar nas bordas, corte com a ajuda de uma faca

Recheie a gosto, sempre colocando molho e mussarela primeiro

Acenda o fogo e cubra com uma tampa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10773-massa-de-pizza-de-panela.html>