

PIZZA JORGE RJ

INGREDIENTES

1 copo leite morno pra quente
1/2 sachê de fermento biológico (ou 30 g fermento fresco)
1/2 colher (sopa) de açúcar
1/4 colher (sopa) de sal
1/2 xícara (chá) de óleo ou azeite
farinha de trigo até dar ponto na massa
recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o leite morno e dissolva o fermento biológico
Depois de dissolvido, coloque o açúcar, sal e o óleo (azeite)
Misture a farinha de trigo até que a massa comece desgrudar das mãos
Deixe descansar por 1 hora e 30 minutos
Depois abra a massa no tabuleiro e ponha para assar por 10 minutos
Em seguida, tire a pizza do forno e recheie como desejar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12751-pizza-jorge-rj.html>