

# PIZZA CASEIRA DA JÔ

## INGREDIENTES

3 xícaras de trigo

100 ml de leite

1 ovo

1/4 de óleo

4 colheres (café) fermento biológico

100 ml de água

1 colher (café) de açúcar

1 colher (café) de sal

## MODO DE PREPARO

Aqueça os 100 ml de água por 15 segundos no micro

Em seguida, dissolva as 4 colheres do fermento biológico

Coloque a mistura em uma tigela com 100ml de leite, 1 ovo, 1/4 de óleo, açúcar e sal

Misture tudo

A massa deve ficar com textura fina e leve capaz mesmo de abrir na mão sem o rolo

Enrole a massa em um pano seco e limpo

Aqueça o micro

Deixe lá por 30 minutos

Você também pode abrir a massa recheiar e congelar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2368-pizza-caseira-da-jo.html>