

MASSA DE PIZZA SUPERGOSTOSA E FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 coheres (sopa) cheias de açúcar

1 colher (sopa) rasa de sal

1 pacote de fermento biológico seco instantâneo (10 g)

1 ovo

1/4 de xícara de óleo de soja

500 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, misture bem os ingredientes secos (farinha, açúcar, sal e fermento)

Por fim, acrescente a água morna e misture até a massa começar a desgrudar do recipiente

Sove a massa por 10 minutos

Cubra com um pano seco e deixe descansar protegido do frio e do vento por 40 minutos (deixe crescer)

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3677-massa-de-pizza-supergostosa-e-facil.html>