# PIZZA DE SARDINHA

## INGREDIENTES

2 colheres de fermento biológico

1 ovo inteiro

4 copos de farinha de trigo

2 colheres de açúcar

1 e 1/2 colher de sal

1 copo de leite

2 latas de sardinhas

orégano a gosto

2 dedos de óleo

## MODO DE PREPARO

Misture o fermento, o ovo , o açúcar e o sal

Depois, misture o copo de leite morno, o óleo e a farinha de trigo

Faça um molho a gosto com a sardinha( use extrato de tomate, sardinha, sal e coentro) e reserve

Abra a massa em um tabuleiro (não precisa untar, a massa já leva óleo)

E pronto

Essa massa pode ser feito qualquer tipo de lanche assado com ela

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/7450-pizza-de-sardinha.html