

PIZZA ENROLADA

INGREDIENTES

1 xícara de água morna

3 xícaras de trigo

1 sachê de fermento biológico

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 xícara de azeite

1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a água morna, o fermento e o açúcar; mexa bem

Adicione o sal e o azeite; mexa novamente

Adicione o trigo aos poucos até a massa desgrudar das mãos

eixe a massa descansar por 20 minutos

Abra a massa e coloque o recheio a gosto

Depois de enrolar, pincele uma gema por cima da pizza enrolada

Leve ao forno preaquecido a 220

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9189-pizza-enrolada.html>