

MASSA DE PIZZA DA IZZA

INGREDIENTES

1 copo de leite

1 ovo

2 envelopes (10 g cada) de fermento seco

3 colheres (sopa) de manteiga de leite ou banha de porco

1 colher rasa de sal

farinha de trigo até desgrudar

MODO DE PREPARO

Dilua o fermento no leite e aguarde 5 minutos

Acrescente os demais ingredientes

Cubra com um pano e deixe crescer por 50 min a 60 min

Abra a massa em discos

Leve ao forno médio (180

Essa massa serve pra fazer torta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11147-massa-de-pizza-da-izza.html>