PIZZA JORGE RJ

INGREDIENTES

1 copo leite morno pra quente

1/2 sachê de fermento biológico (ou 30 g fermento fresco)

1/2 colher (sopa) de açúcar

1/4 colher (sopa) de sal

1/2 xícara (chá) de óleo ou azeite

farinha de trigo até dar ponto na massa

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o leite morno e dissolva o fermento biológico

Depois de dissolvido, coloque o açúcar, sal e o óleo (azeite)

Misture a farinha de trigo até que a massa comece desgrudar das mãos

Deixe descansar por 1 hora e 30 minutos

Depois abra a massa no tabuleiro e ponha para assar por 10 minutos

Em seguida, tire a pizza do forno e recheie como desejar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12751-pizza-jorge-rj.html