

MASSA DE PIZZA COM FERMENTO QUÍMICO

INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher e meia (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1 xícara e meia de leite morno
- 1/2 colher de sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em um pote adicione, a farinha, o fermento, o sal, a margarina e o azeite.

Com tudo misturando, vá adicionando o leite AOS POUCOS até formar uma massa que desgrude dos dedos.

Sove bastante a massa até ficar "lisa".

Deixe a massa descansar de 30 - 40 minutos.

Depois abra ela, faça alguns furinhos com um garfo, coloque na assadeira e leve ao forno médio por mais ou menos 15 minutos.

Depois tire do forno, coloque o que quiser e leve ao forno por mais 10/15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13129-massa-de-pizza-com-fermento-quimico.html>