

PIZZA DE BATATA

INGREDIENTES

- 5 batata médias (cozidas)
- 1/2 copo de leite morno
- 1 tablete de margarina ou 100 g de margarina
- 30 g de fermento de pão
- 1 pitada de sal
- 1/2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Depois de cozinhar as batatas escorrer e espremer ainda quente.

Reserve.

Em uma tigela coloque o fermento o leite morno e o margarina.

Até dissolver tudo depois misture com as batatas e acrescente o sal, misture bem, e acrescente a farinha de trigo aos poucos até soltar das mãos, pode ser que precise de um pouco mais de farinha dependendo do tipo de batata.

Cubra com um saco plástico e deixe descansar por meia hora, depois untar o tabuleiro e acrescentar o recheio a gosto.

Rendimento de um tabuleiro grande.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13256-pizza-de-batata.html>