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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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