MASSA DE PIZZA FÁCIL (MINI OU GRANDE)

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

4 colheres (sopa) de óleo

300 ml de leite

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos o leite.

Coloque leite aos poucos na massa.

Sove até desgrudar das mãos em uma bancada com um pouco de farinha.

Cubra e deixe por 20 minutos descansando.

Conforme for abrindo a massa, fure-a um pouco com o garfo.

Corte do tamanho que desejar e coloque em uma assadeira com farinha.

Aqueça o forno a 180º C por 15 a 20 minutos.

Coloque o recheio que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14262-massa-de-pizza-facil-mini-ou-grande.html