

# 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>