

MASSA DE PIZZA FÁCIL, TRADICIONAL OU INTEGRAL

INGREDIENTES

MASSA NORMAL:

Massa normal: 2 xícaras de farinha de trigo

3/4 de xícara de leite

2 colheres cheias de margarina

1 pitada de sal

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MASSA INTEGRAL:

Massa integral: 1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de farinha de trigo integral

3/4 de xícara de leite desnatado

2 colheres cheias de margarina

1 pitada de sal

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo em uma bacia (na massa integral as duas farinhas).

Adicione o fermento em pó e o sal. Misture bem com uma colher.

Derreta a margarina em um recipiente (micro-ondas) e misture com o leite.

Acrescente aos outros ingredientes.

Misture bem todos os ingredientes. Retire do recipiente e misture com as mãos.

Com a massa bem misturada (homogênea) estique e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14451-massa-de-pizza-facil-tradicional-ou-integral.html>