

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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