

PIZZA DA TIA SÚ

INGREDIENTES

- 3 copos (requeijão) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento para pão em pó
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 3 colheres de óleo de soja
- água morna o suficiente

MODO DE PREPARO

Dissolva em um pouquinho de água morna o fermento, o açúcar e o sal e misture.

Em uma bacia grande, coloque a farinha, o óleo e junte a misturinha do fermento.

Vá colocando água morna até que a massa não grude mais nas mãos e sove bem.

Cubra com um pano para abafar por 15 minutos.

Divida a massa em 2 parte, sove mais um pouco, abra e coloque a cobertura que quiser.

Leve ao forno por cerca de 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15651-pizza-da-tia-su.html>