PIZZA DE ATUM DO JAPA

INGREDIENTES

10 g de fermento biológico seco ou 30 g de fermento fresco

5 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de maionese

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (chá) de sal

5 colheres (sopa) de óleo

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Na batedeira, coloque a metade da farinha e o fermento biológico, e misture bem.

Em seguida, adicione o açúcar, a maionese, os ovos, a manteiga, o sal, o óleo e a água e misture tudo, batendo até formar uma massa cremosa.

Por último, acrescente o restante da farinha até atingir ponto (quando a massa desgrudar totalmente das laterais da batedeira).

Deixe a massa fermentar até dobrar de volume.

Observação: pode sovar como se estivesse fazendo esfiha.

Recheio a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16009-pizza-de-atum-do-japa.html