

PIZZA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo (em média)

1/2 envelope de fermento biológico granulado ou 30 g de fermento biológico fresco

300 ml de leite morno

1/2 dose de cachaça

Azeite a gosto, ou aproximadamente 3 colheres (sopa)

1 colher (chá) de açúcar

Sal a gosto

Recheio de sua preferência

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite até que fique morno.

Adicione ao leite o fermento, o açúcar e a cachaça.

Em uma vasilha grande, coloque a farinha de trigo, faça um "buraco" no centro e vá misturando o leite (já com o fermento, o açúcar e cachaça) e, aos poucos, acrescentando o sal e o azeite.

Sove a massa até ela desgrudar das mãos, e caso seja necessário, acrescente mais farinha de trigo.

Coloque a massa em uma vasilha enfarinhada e espere dobrar de tamanho (cubra a vasilha com um filme e pano para acelerar o processo).

Abra a massa e coloque para pré assar em forno alto por 10 ou 15 minutos.

Retire do forno e coloque o recheio de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16186-pizza-maravilhosa.html>