

PIZZA MINHA

INGREDIENTES

1 ovo
1 colher (sobremesa) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de óleo
1 copo de leite morno
40 g de fermento biológico
500 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com o fermento até diluir.
Aos poucos, adicione o óleo, o sal, o ovo e o leite.
Misture bem.
Aos poucos, adicione a farinha de trigo até desgrudar das mãos.
Dóvida a massa ao meio, abra-a com o rolo e coloque na forma.
Deixa descansando por 30 minutos.
Leve ao forno por 10 minutos.
Recheie a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16470-pizza-minha.html>