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.

Dívida 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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