

PIZZA DA NONNA

INGREDIENTES

3 copos de 200 ml de farinha de trigo

1 copo de 200 ml de leite

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de óleo de soja

1 colher (sopa) de margarina

1 ovo

100 g de fermento biológico seco

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes em um recipiente grande, exceto o leite.

Conforme for misturando os ingredientes, vá colocando o leite aos poucos e bata a massa até que a mesma fique com a aparência lisa e uniforme.

Em seguida, deixe a massa descansar por 20 minutos.

Divida a massa e coloque em formas redondas, esticando bem a massa.

Preaqueça as massas no forno por cerca de 5 minutos em temperatura de 180° C.

Coloque os recheios na massa e leve ao forno novamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16671-pizza-da-nonna.html>