

PIZZA DE CONE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: linguiça calabresa defumada

mussarela

presunto

molho de tomate pronto

orégano

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o fermento biológico e o açúcar, misture bem até que o fermento dissolva.

Em seguida coloque a água e reserve por 10 minutos

Em outro recipiente coloque a farinha, o óleo e o sal, misture e vá acrescentando o conteúdo do outro recipiente até não conseguir mais mexer com a colher.

Sove a massa até que ela desgrude das suas mãos e fique lisinha.

Deixe a massa descansar por aproximadamente 30 minutos.

Após os 30 minutos, abra a massa e modele seus cones nas forminhas.

Coloque no forno preaquecido a 180° C, por 25 minutos.

Em seguida retire do forno recheie e coloque mais 5 minutos no forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17684-pizza-de-cone.html>