

MASSA DE PIZZA DA SUSANA LOVATO

INGREDIENTES

- 7 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara (chá) de óleo de soja
- 3 colheres (sopa) fermento biológico
- 3 xícaras (chá) de leite morno
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Bata todo os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo.

Junte a mistura com a farinha e misture bem.

Coloque em uma forma untada com óleo de soja, distribua a massa, deixe crescer por mais ou menos 20 a 30 minutos.

Coloque um pouco do molho, asse por aproximadamente 20 minutos.

Fure a massa com uma faca, coloque o restante do molho e termine de assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17698-massa-de-pizza-da-susana-lovato.html>