

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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