

MASSA DE PIZZA DA LALA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/4 de xícara de margarina derretida
- 3/4 de xícara de leite
- 1 colher (sopa) de pinga

MODO DE PREPARO

Junte o trigo, o sal, o açúcar e o fermento numa tigela.

Passa tudo pela peneira 2 vezes para que os ingredientes fiquem bem misturados.

Misture a margarina, o leite e a pinga.

Vá mexendo com a mão até virar a massa.

Separe em bolas e deixe descansar, com um pano cobrindo-a, por 30 minutos.

Use farinha de trigo na superfície que for abrir a massa.

Para assar, basta rechear (a gosto) e colocar no forno a 180° C, por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19633-massa-de-pizza-da-lala.html>