

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.

Passe 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 ate 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 recheiar (a gosto) e colocar no forno a 180° C, por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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