

BOLO DE PIZZA DO HILTON

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de açúcar

1 pitada de sal

1 xícaras (chá) de leite morno

1 sachê de fermento biológico para pães e pizzas

2 xícaras (chá) de trigo

400 g de queijo mussarela

400 g de presunto ou apresuntado

2 calabresas

orégano

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes, menos o trigo e bata com um garfo mesmo.

Acrescente o trigo devagar até a massa começar a desgrudar da mão, se precisar adicione aos poucos mais farinha.

Assim que a massa não estiver grudando cubra com um guarda-não e deixe a massa descansar por 30 minutos

Espalhe com o dedo, óleo ou azeite em uma forma para o bolo não grudar.

Enquanto isso, aqueça o forno, coloque um pouco da massa sobre a forma.

Adicione o queijo, presunto e calabresa fatiada, cubra com mais uma camada da massa.

Assim que o bolo estiver coberto pela massa, coloque queijo na parte de cima e acrescente o orégano.

Deixe assar no forno a 200º C, durante 25 minutos.

Antes de tirar do forno, fure com uma faca e confira se ele assou totalmente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20779-bolo-de-pizza-do-hilton.html>