

# PIZZA MARGHERITA FÁCIL E DELICIOSA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
3/4 de xícara (chá) de leite  
2 colheres (sopa) cheias de margarina derretida  
1 pitada de sal  
1 colher (sobremesa) de fermento biológico em pó

### RECHEIO:

Recheio:  
1 pacote de massa de tomate  
150 g de presunto  
150 g de mussarela  
1 tomate  
azeitona a gosto  
manjericão a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o sal e o fermento em pó.  
Derreta a margarina e coloque na mistura.  
Amasse com a ponta dos dedos até criar uma consistência de massa.  
Deixe descansar por 15 minutos, coberto por um pano.  
Abra a massa com as mãos dentro de uma assadeira de pizza, faça furos com um garfo e asse em fogo médio até dourar.

### RECHEIO:

Recheio: Retire a massa pré assada e espalhe o molho de tomate.  
Coloque o presunto, a mussarela, o tomate em rodelas, as azeitonas e o manjericão.  
Deixe assar por mais 20 minutos em fogo médio.