

MINI PIZZA

INGREDIENTES

- 10 g de fermento seco biológico
- 1/2 (meia) colher cheia de açúcar
- 1/2 (meia) colher cheia de sal
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (café) de óleo
- 500 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture bem a massa e sove com as mãos.

Deixe descansar por 30 minutos.

Faça as pizzas e fure com um garfo.

Em seguida, coloque no forno de 3 a 4 minutos para preaquecer (só a massa, sem rechear).

Depois do tempo marcado, retire do forno e passe o molho de tomate.

Recheie de sua preferência e leve novamente ao forno por 18 minutos.

Agora é só comer!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21810-mini-pizza.html>