

MINI-PIZZA

INGREDIENTES

50 g de fermento biológico
1 colher (sobremesa) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de água morna
1/2kg de farinha de trigo
1 lata de molho de tomate
400 g de queijo mussarela fatiado
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, o sal e o açúcar numa tigela.
Acrescente o óleo, a água, misture e junte a farinha, amassando até desgrudar das mãos.
Faça bolinhas e deixe crescer por 20 minutos.
Abra as bolinhas com um rolo, formando círculos.
Coloque em uma assadeira, pincele o molho de tomate, acrescente a mussarela e polvilhe o orégano.
Leve ao forno por 15 minutos e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22490-mini-pizza-2.html>