

## 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>