

MASSA DE PIZZA DELICIOSA DA ELISA ROSALVO

INGREDIENTES

10 g de fermento biológico

1 ovo

1 colher (sopa) rasa de açúcar

1 colher rasa (chá) de sal

3 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de leite morno

MODO DE PREPARO

Misture com as mãos, o fermento, o açúcar, o sal, a farinha de trigo e o leite até que a massa desgrude das mãos.

Se for necessário acrescente mais farinha após a massa desgruda das mãos, faça uma bola e deixe a massa descansar por 15 minutos até a massa dobrar de volume.

Abra a massa com um rolo ou algo parecido sobre uma mesa polvilhada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22529-massa-de-pizza-deliciosa-da-elisa-rosalvo.html>