

PIZZA MEIO A MEIO COM FERMENTO QUÍMICO

INGREDIENTES

MASSA:

massa: 4 xícaras e 1/2 de farinha de trigo

1 colher (sopa) de pó royal

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de óleo

uma pitada de sal

leite morno

COBERTURA SALGADA:

cobertura salgada: molho de tomate

200 g de mussarela

200 g de presunto

1 linguiça ou salame

1 tomate

orégano a gosto

COBERTURA DOCE:

Cobertura doce: brigadeiro

banana

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

massa: Em uma tigela ou bacia misture a farinha de trigo com o fermento, o sal, a margarina e o óleo, quando a mistura estiver bem homogênea, acrescente o leite aos poucos sem sovar até que a massa solte das mãos.

Deixe a massa descansando, enquanto isso unte as assadeiras com óleo e prepare o molho de tomate tradicional.

Divida a massa em duas e abra na assadeira até cobrir todo o fundo, monte a pizza, deixe por uns 25 minutos no forno quente.

COBERTURA SALGADA:

Cobertura salgada: espalhe o molho de tomate em uma das metades da pizza, coloque a mussarela, o presunto,

tomate e salame, salpique com o orégano.

COBERTURA DOCE:

Cobertura doce:Na outra metade, despeje o brigadeiro e por cima as rodela de banana, salpique a canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23283-pizza-meio-a-meio-com-fermento-quimico.html>