

PIZZA DE FRIGIDEIRA DA DONA CIDA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (chá) rasa de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 xícara de água
molho de tomate

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes secos e misture, depois adicione o azeite e mexa de novo.

Adicione a água aos poucos e mexa com o auxílio de uma colher até virar uma farofa.

Misture o resto com as mãos e sove até que tenha uma consistência lisa.

Se a massa estiver muito seca, acrescente um pouco mais de água e sove de novo.

Depois corte a massa em quatro pedaços e com o auxílio de um rolo de macarrão abra as massas.

Esquente a frigideira e depois coloque a massa até dar uma dourada.

Vire a massa, despeje um pouco de molho de tomate e um recheio de sua preferência.

Tampe a frigideira até o queijo derreter e a pizza está pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23469-pizza-de-frigideira-da-dona-cida.html>