

PIZZA DE DOCE DE LEITE DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de água morna

1 colher (chá) de açúcar refinado

1/2 colher de (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento biológico seco

1 lata de doce de leite (usei o leite condensado cozido na panela de pressão, por 45 min)

coco ralado a gosto

75 g de queijo mussarela ralado

1/2 banana nanica fatiada bem fininha (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture a água, o fermento e o açúcar.

Depois adicione o sal e a farinha de trigo e misture com as mãos, até a massa não grudar mais nas mãos

Divida a massa em duas e depois abra na frigideira com os dedos mesmo (não precisa untar a frigideira).

Quando a massa desgrudar da frigideira, vire-a e adicione o doce de leite, o queijo ralado, o coco e a banana fatiada.

Desligue o fogo, tampe a frigideira e deixe até o queijo derreter

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24267-pizza-de-doce-de-leite-de-frigideira.html>