

MASSA DE PIZZA DA VÓ ZULMIRA

INGREDIENTES

- 1 copo de água morna
- 50 g de fermento fresco
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 750 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar, adicione a água, o sal, o ovo e o óleo.

Adicione a farinha aos poucos.

Cubra com um pano de prato e deixe descansar.

Faça uma bolinha com um pedaço da massa e coloque num copo com a metade de água (temperatura ambiente) quando a bolinha subir, espere mais 10 minutos e abra a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25432-massa-de-pizza-da-vo-zulmira.html>