

PIZZA CASEIRA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de água morna
- 1 colher (chá) de fermento biológico para pão
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Misture o fermento na água e dissolva e reserve.

Numa tigela coloque a farinha de trigo e a margarina e misture bem com a mão.

Em seguida, acrescente o açúcar e o sal.

Na massa feita, despeje a água e misture.

Se a massa estiver grudando nos dedos, coloque mais farinha ou mais água.

Separe a massa, depois abra a massa dependente do tamanho da frigideira.

Deixe a massa ficar mais o menos uns 2 minutos na frigideira depois vire.

Acrescente recheio ao seu gosto, depois deixe dourar um pouco esta pronta a sua pizza.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25944-pizza-caseira-de-frigideira.html>