PIZZA FIT DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de farelo de aveia

1 ovo

1/2 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

sal (rosa do himalaia) a gosto

RECHEIO/SUGESTÕES:

Recheio/sugestões:molho de tomate para passar na massa

frango desfiado, queijo branco, atum

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa (com as mãos), a massa fica pegajosa.

Adicione aos poucos mais farinha de trigo, até que a massa desgrude das mãos.

Divida em 4 bolinhas e deixe descansar por 10 minutos.

Enfarinhe uma mesa e abra as bolinhas uma a uma.

Aqueça uma frigideira antiaderente e coloque 1 massa aberta.

Irá começar a formar bolhinhas então vire a massa para que asse dos 2 lados (se quiser mais crocante deixe um pouco mais).

Com a massa assada e ainda na frigideira adicione o recheio que preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26763-pizza-fit-de-frigideira.html