

TROUXINHAS DE PIZZA

INGREDIENTES

MASSA DE PIZZA:

Massa de pizza: 2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de azeite

2/3 de água ou leite

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: molho de tomate caseiro ou de pacotinho

300 g de presunto

300 g de queijo

orégano

azeite

13 ovos de codorna cozidos cortados ao meio

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.

Se a massa ficar muito mole, acrescente mais farinha.

Se a massa ficar muito dura, acrescente mais um pouco de água.

A massa com água fica mais crocante, com leite fica mais macia.

MONTAGEM:

Montagem: Estique a massa com o rolo e corte com o cortador.

Passe o rolo novamente sobre os círculos de massa.

Nas forminhas de empada, ajeite a massa de forma que ela fique com dobrinhas.

Leve para pré-assar por uns 10 minutos.

Não deixe assar totalmente.

Não é preciso untar as forminhas.

Depois de pré-assadas, tire da forma e as coloque direito na assadeira.

Faça a primeira camada de molho, depois presunto e queijo ou o recheio que preferir e leve para assar novamente.

Regue com azeite.

Para servir, coloque o ovo por cima ou azeitonas.

Fica uma maravilha!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28749-trouxinhas-de-pizza.html>