

MASSA DE PIZZA MEGA FÁCIL!

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de leite morno

1/2 xícara de óleo ou azeite

10g de fermento biológico seco

1 pitada de açúcar

1 pitada de sal

1 colher de sobremesa vinagre

MODO DE PREPARO

Mistura o fermento no leite morno, acrescenta o óleo, a farinha e os demais ingredientes.

Sove bem a massa, divida e faça 2 bolas, cubra a vasilha com um pano úmido e deixe descansar por 30 minutos.

Unte a assadeira com um pouquinho de óleo e abra um massa, faça furos com um garfo e leve ao forno por 15 minutos.

Retire do forno e recheie a gosto ou pode congelar a massa após levar o forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30378-massa-de-pizza-mega-facil.html>