

PIZZA TITIO-AVÔ

INGREDIENTES

- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colheres de óleo de girassol, canola ou milho
- 1 copo de água
- 2 ovos
- 1 tablete de fermento biológico/fresco (15 g)

MODO DE PREPARO

Bater tudo no mixer, se necessário adicionar mais farinha de trigo até dar o ponto (desgrudar).

Não colocar sal para não atrapalhar o crescimento da massa.

Abrir a massa do tamanho da forma, sem deixar muito fina.

Deixar crescer dentro da forma por 30 minutos.

Pré-assar e rechear a gosto.

Rendimento 3 pizzas fofinhas e médias.

A pizza fica leve e gostosa.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30824-pizza-titio-avo.html>