

MASSA DE PIZZA FOFA

INGREDIENTES

- 1 sachê de fermento biológico seco ou 30 g de fermento de pão fresco
- 1 copo (200 ml) de leite morno
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1/2 copo (100 ml) de óleo
- 1/2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar junto com o fermento biológico, caso utilize o fermento fresco amasse-o com o açúcar até que derreta e forme uma pasta.

Junte todos os outros ingredientes, exceto o trigo.

Misture o trigo até formar uma massa homogênea e deixe descansar em uma tigela por 20 minutos. Coloque um pano por cima da tigela para abafar e fazer a massa crescer.

Retire o pano.

Preaqueça o forno em mais ou menos 200°C.

Abra a massa em um tabuleiro e recheie como quiser.

Coloque no forno por uns 20 minutos.

Não utilize fermento para bolos, apenas o biológico.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30991-massa-de-pizza-fofa.html>