MASSA DE PIZZA CASEIRA DA ROSE

INGREDIENTES

1 ovo

1 xícara (chá) de óleo

3 colheres (chá) de açúcar

1 colher (chá) de sal

500 ml de leite morno

60 g de fermento biológico fresco

1 kg de farinha

150 ml de água morna para desmanchar o fermento

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo, o ovo e mexa bem

Junte o sal e o açúcar

Junte o leite morno e mexa até que fique homogêneo

Quando já estiver no ponto coloque em uma bacia limpa e coloque um pano por cima para que cresça por mais ou menos 50 minutos, dependendo do clima

Vá abrindo cada uma com o rolo, pode ser redonda ou quadrado, de acordo com a preferência

O forno deve estar pré

Assim que estiver pré

Opção de recheio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3188-massa-de-pizza-caseira-da-rose.html