

MASSA PAN – TIPO PIZZA HUT

INGREDIENTES

- 1 copo e 1/2 de água morna (total de 360 ml)
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 4 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento biológico instantâneo
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/2 xícara de óleo para untar a forma de pizza

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misturar o fermento e o leite em pó. Colocar a água morna na mistura e mexer até dissolver.

Em outro recipiente, colocar a farinha, açúcar e o sal e misturar.

Em seguida misturar os dois recipientes.

Quando a massa estiver em consistência de massa para mexer, acrescentar o óleo misturar e em seguida sovar a massa.

Deixar a massa em formato de bola, e deixar ela descansar por 1 hora.

Untar com óleo a forma e em seguida colocar a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32578-massa-pan-tipo-pizza-hut.html>