

MASSA DE PIZZA DE LA MARICÉLIA

INGREDIENTES

- 1 ovo;
- 1 xícara de leite morno;
- 1 colher sopa de açúcar;
- 1 colher chá de sal;
- 1 sachê de fermento biológico granulado de 10g;
- 4 xícaras de farinha de trigo (aproximadamente);
- 1/2 xícara de óleo;
- Molho vermelho.

MODO DE PREPARO

Misture o leite morno, com o açúcar, o fermento e uma colher sopa de farinha de trigo e reserve por 10 minutos. Em seguida adicione o ovo, o óleo e o sal misturando bem e adicionando o restante da farinha aos poucos até atingir o ponto para ser sovada. Sove bastante com um rolo de massa e deixe descansar por aproximadamente 1 hora ou até que termine de limpar a bagunça na cozinha. Em seguida abra os discos e pré-asse em forno por 15 minutos, isso pode variar de forno para forno. Essa massa rende um disco grande e um médio. Após pré-assar, passe o molho vermelho e recheie a gosto. Se for consumir na hora, não é necessário pré-assar, já leve ao forno recheada e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32614-massa-de-pizza-de-la-maricelia.html>