

PIZZA PRÁTICA OU PÃES

INGREDIENTES

40 g fermento biológico

3 copos de leite morno

1/2 copo de óleo

1 colher rasa (sopa) de açúcar

1 colher rasa (sopa) de sal

farinha de trigo até dar ponto

recheio de sua preferência

MODO DE PREPARO

Colocar o fermento, óleo, açúcar, sal e mexer bem.

Colocar o leite morno e misture bem.

Vá colocando aos poucos a farinha de trigo, até dar ponto (desgrudar das mãos).

Deixe a massa crescer e faça pães, ou pizza (abra a massa) e utilize como desejar.

Recheie como desejar.

Leve ao forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33110-pizza-pratica-ou-paes.html>