

# MASSA DE PIZZA DE LIMA

## INGREDIENTES

### RECHEIOS:

Recheios: Moda da casa : mussarela / frango desfiado / catupiry / bacon / azeitona e orégano

Baiana : molho de tomate / pimenta / calabresa triturada / cebola / azeitona e orégano

Portuguesa : mussarela / tomate / azeitona / orégano

Frango c/ catupiry : mussarela / frango desfiado / catupiry / tomate / azeitona e orégano.

## MODO DE PREPARO

Colocar em uma vasilha 900 g da farinha de trigo com o fermento.

Em seguida colocar os ingredientes, ovos, óleo, margarina, leite, sal e açúcar.

Misture tudo ate a massa desgrudar da mão, se necessário usar o restante da farinha.

Deixe a massa crescer por 20 minutos.

Separar a massa em sete bolas e abri-las.

Recheá-las com o sabor de sua preferência e levar ao forno a 250°C por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33564-massa-de-pizza-de-lima.html>