

MASSA PARA PIZZA MACIA

INGREDIENTES

30 g de fermento biológico

1 colher de açúcar

1/3 de colher de sal

1 xícara de água ou 50 ml

1 xícara de leite ou 50 ml

2 colheres de óleo

1 colher de margarina

1 ovo

300 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento, açúcar e o sal na água (quente) com o leite.

Acrescente o óleo, margarina e o ovo.

Misture bem, logo após coloque a farinha de trigo ao poucos até desgrudar da vasilha.

Deixe descansar por 30 minutos.

Abra a massa e leve ao forno por 13 minutos.

Retire do forno, a massa está pronta para ser recheada ou congelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34967-massa-para-pizza-macia.html>