

PIZZA PARA ANIVERSÁRIO (MASSA)

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa fermento Royal (ou outro para bolo)
- 1 ovo
- 1/2 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente a farinha, o fermento e o sal.

Acrescente o óleo, o ovo e o leite.

Misture tudo até ficar uma massa homogênea.

Unte a forma com margarina e enfarinhe.

Leve ao forno preaquecido em 180°C e não abra durante os primeiros 20 minutos.

Observe, quando estiver dourando em cima, acrescente o molho de sua preferência e deixe secar!

E pronto! Fica uma massa deliciosa e muito rápida de fazer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35996-pizza-para-aniversario-massa.html>