

# PIZZA RÁPIDA E FÁCIL

## INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo  
1 copo de leite morno  
1 sachê de fermento para pães 10 g  
1/2 xícara de óleo ou azeite  
sal a gosto  
recheio de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande coloque o fermento, o sal e o leite morno.  
Com a mão ou uma espátula misture tudo até dissolver o fermento totalmente e obter uma mistura acinzentada.  
Coloque as três xícaras de farinha de trigo e misture até a massa soltar das mãos.  
Reserve a massa e cubra com um pano úmido e limpo, de 20 a 30 minutos até que a massa cresça .  
Abra a massa na espessura desejada,(sempre sovando a massa, para não encolher).  
Recheie a gosto e leve ao forno em uma forma untada só com a farinha de trigo.  
Deixe até dourar a massa e derreter o queijo.  
Depois e só servir e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36896-pizza-rapida-e-facil.html>