

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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