

MASSA BÁSICA DE PIZZA DA DASY

INGREDIENTES

200 ml de óleo

200 ml de leite

2 ovos

50 g de fermento biológico

50 ml de água quente

1 colher de chá de sal (a gosto)

600 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador (2 minutos) todos os ingredientes, menos a farinha de trigo.

Coloque em um recipiente a farinha de trigo e a mistura do liquidificador.

Misture bem com as mãos e deixe descansar por 1 hora. A massa irá dobrar de tamanho.

Unte a forma de pizza com óleo ou azeite e espalhe a massa.

Eu gosto da pizza bem fininha, mas pode fazer a gosto, até com bordas recheadas.

O recheio fica com a sua imaginação! Bom apetite!

Rendimento umas 5 pizzas grandes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36911-massa-basica-de-pizza-da-dasy.html>