

PIZZA PRÁTICA CASEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de água morna

1/2 xícara de óleo

1 ovo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

15 g de fermento biológico

1/2 kg de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 sachê de molho de tomate

200 g de mussarela

100 g de provolone

100 g de catupiry

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos a farinha de trigo).

Coloque a farinha de trigo em um recipiente e acrescente os ingredientes batidos.

Sove a massa até desprender das mãos.

Abra a massa com um rolo.

RECHEIO:

Recheio: Espalhe o molho de tomate, acrescente a mussarela, o provolone e o catupiry.

Asse até que fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37754-pizza-pratica-caseira.html>