

PIZZA DI ITÁLIA

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 1 tablete de fermento biológico
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1/2 copo de óleo de canola
- 1/2 copo de requeijão
- 1 copo de leite

MODO DE PREPARO

Em um recipiente dissolva o fermento no açúcar.

Adicione o sal, o óleo e o leite e mexa bem.

Coloque a farinha e sove bem a massa.

Corte a massa em 3 partes e deixe descansando em torno de 50 minutos.

Feito isso abra a massa com um rolo.

Coloque em uma forma para pizza de 35 cm.

O molho e o recheio ficam a sua escolha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37815-pizza-di-italia.html>