

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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