PIZZA CASEIRA COM FERMENTO QUÍMICO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de leite desnatado morno

1/4 de xícara (chá) de óleo de girassol

1 pitada de sal (a gosto)

alecrim a gosto (opcional)

COBERTURA:

Cobertura:3 colheres de sopa de molho de tomate

200 g de queijo mussarela ralado

1 tomate em rodelas

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o fermento e o sal.

Junte o leite morno e o óleo.

Misture até formar uma massa homogênea que desgrude das mãos.

Abra sobre uma assadeira untada.

Espalhe o alecrim sobre a massa (opcional).

Leve ao forno médio preaquecido por 20 minutos.

Retire do forno e espalhe o molho de tomate.

Coloque a mussarela, as rodelas de tomate e o orégano.

Leve ao forno por 10 a 15 minutos.

A pizza toda tem aproximadamente 1700 kcal, ou seja, 212 kcal por porção.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38493-pizza-caseira-com-fermento-quimico.html