

MASSA DE PIZZA CASEIRA RÁPIDA

INGREDIENTES

3 copos americano de farinha de trigo peneirada

1 copo americano de leite

Pouco mais da metade do copo americano de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó químico

1 colher de chá de açúcar

Sal a gosto

3 colheres de sopa de pinga ou álcool

MODO DE PREPARO

Misture os primeiros 6 ingredientes.

Sove bem a massa.

Depois acrescente a pinga ou o álcool.

Sove mais um pouco até ficar com a consistência de uma massa de pão.

Abra a massa em uma forma pra pizza grande.

Pré cozinhe a massa em forno preaquecido a 180°C, até que fique dourada.

Acrescente o recheio de sua preferência e leve novamente ao forno por mais 15 a 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/40223-massa-de-pizza-caseira-rapida.html>