

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40223-massa-de-pizza-caseira-rapida.html>