

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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