

MASSA DE PIZZA SEM FERMENTO BIOLÓGICO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

4 colheres de sopa de azeite

200 ml de água

1 colher de sal

1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

Num recipiente coloque a farinha de trigo.

Depois faça um buraco no trigo e coloque o azeite.

Em seguida coloque o sal e o açúcar na água até dissolver, depois coloque no recipiente com o trigo e o azeite.

Mexa até a massa desgrudar das mãos.

Depois deixe descansar por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/40397-massa-de-pizza-sem-fermento-biologico.html>