

# MASSA DE PIZZA DO CARANDINA

## INGREDIENTES

1 colher de chá de açúcar

30 g de fermento fresco

1 colher de chá de sal

1/2 copo de água morna

1/2 copo de óleo

1/2 kg de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar até ficar líquido.

Junte todos os outros ingredientes.

Por ultimo adicione a farinha até a massa não grudar mais na mão.

Coloque em um recipiente, cubra com um pano, e deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

Passados os 30 minutos, separe em 5 partes.

Pegue uma das partes, polvilhe farinha de trigo em uma superfície lisa, e com ajuda de um rolo, estique a massa.

Deixe descansar por mais 10 minutos, caso queira uma massa mais fofa, e caso queira uma massa mais fina, não há necessidade de esperar.

Unte uma forma com manteiga, e polvilhe farinha de trigo.

Coloque a massa na forma, e leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 15 minutos.

Tire do forno, coloque o recheio de sua preferência e leve ao forno por mais 15 minutos.

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41070-massa-de-pizza-do-carandina.html>