CUPCAKE DE PIZZA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

100 g de fermento biológico (ou dois pacotinhos de fermento seco)

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de açúcar

1 xícara de leite morno

RECHEIO:

Recheio:3 colheres de catchup de boa qualidade (ex.: Heinz)

200 g de calabresa fatiada (ou moída)

200 g de mussarela fatiada

Orégano seco para polvilhar

MODO DE PREPARO

Faça a esponja com 1 xícara de farinha de trigo, o açúcar, o fermento, e metade do leite. Deixe ferementar por uns 10 minutos.

Junte os demais ingredientes, mexendo a massa com a ponta dos dedos, até obter uma massa lisa.

Abra a massa em uma mesa enfarinhada, formando um retângulo de mais ou menos 50 cm.

Espalhe o catchup em cima da massa, depois coloque a mussarela e, por último a linguiça calabresa, e polvilhe um pouco de orégano.

Enrole como rocambole e corte rodelas de mais ou menos 4 dedos de altura.

Asse em formas de empada número zero untadas com bastante óleo.

Asse em forno a 200ºC por aproximadamente 20 minutos ou até começar a dourar (não deixe dourar muito para não endurecer a massa).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41128-cupcake-de-pizza.html