

# 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 fermentar 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 rodela de mais ou menos 4 dedos de altura.

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41128-cupcake-de-pizza.html>