MASSA DE PIZZA COM BATATAS

INGREDIENTES

3 batatas médias

2 colheres de sopa de margarina

1 xícara de leite morno

2 ovos

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

Cerca de 1 kg de farinha de trigo

1 pacote de fermento seco para pão

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas.

Amasse-as bem ainda quentes.

Em um refratário grande misture o creme de batatas, a margarina, o leite, o sal e o açúcar. Faça quase um purê.

Bata os ovos e adicione ao purê de batatas misturando tudo.

Após tudo misturado, adicione a farinha aos poucos. Misture até obter uma massa firme e uniforme. Adicione o fermento seco. misture mais. Adicione a farinha até a massa se soltar das mãos. Sove bem a massa.

Deixe-a descansar por 30 minutos dentro do forne (desligado) e o recipiente coberto com um pano de prato limpo até que dobre de tamanho.

Retire porções da massa para modelar conforme o gosto. Coloque em tabuleiros e coloque a massa novamente para descansar já no formato desejado. Quando a massa dobrar de tamanho novamente, ligue o forno e pré-asse as massas.

Após pré-assadas, coloque o molho de tomate e o recheio que desejar!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41249-massa-de-pizza-com-batatas.html