PIZZA DA IVONE

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo

1/4 de xícara de óleo

1 colher de sopa de fermento para pão

1/2 xícara de água

1 colher e 1/2 chá de sal

1 colher chá de açúcar

Molho de sua preferência, eu uso frango

queijo mussarela

orégano

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, óleo, fermento, água, açúcar e sal.

Acomode a massa numa forma untada, massa fina, deixe dar uma assada, cuide com um palito, quando sair limpo estará assada.

Faça uns furinhos na massa com um garfo.

Coloque o molho o queijo e por cima salpique o orégano.

Leve novamente ao forno para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41821-pizza-da-ivone.html