

PIZZA DE MASSA DE PÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 xícara de azeite

1 colher de sal

1 colher de açúcar

2 copos de leite morno

2 colheres rasas de fermento de pão

trigo

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de sardinha

molho de tomate a gosto

cebola

tomate

orégano

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os seguintes ingredientes: os ovos, o sal, o açúcar, o óleo, o leite e o fermento de pão e bata.

Após isso, em uma bacia, coloque o trigo até dar o ponto de uma massa grudenta, mais ou menos umas 4 xícaras de trigo.

Coloque na forma e deixe descansar.

Prepare o recheio, coloque a sardinha num prato e amasse, misture com o molho de tomate e coloque na massa.

Depois coloque o queijo e a cebola e tomate por cima em rodela salpique orégano e deixe descansar por 30 minutos.

Leve para assar por uns 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43422-pizza-de-massa-de-pao.html>