

PIZZA BROTINHO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 copo de leite morno
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 copos de água morna
- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de fermento biológico
- 1,3 kg de farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento, açúcar, sal e o leite na água morna.

Deixe descansar por 20 minutos.

Coloque a farinha de trigo e mexa, colocando farinha até desgruda das mãos, deixe descansar por 1 hora.

Faça as bolinhas, abra a massa e coloque farinha de trigo se grudar.

Leve para assar por 20 minutos no forno a 180°C.

Retire e monte a seu gosto.

Pode embalar e as colocar no freezer por um bom tempo.

Quando quiser é só e retirar da embalagem plástica e colocar no micro-ondas por 15 minutos.

O recheio fica ao seu critério: calabresa, mussarela, presunto, milho e ervilhas e queijo ralado, frango, atum e de banana com canela etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43654-pizza-brotinho-facil.html>