

LANCHINHO DE PIZZA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite

1 ovo

5 colheres de (sopa) de água

4 colheres de (sopa) de óleo

1/2 colher (sopa) de sal

2 colheres de (sopa) de açúcar

1 colher de (sopa) de fermento biológico seco

4 xícaras de (chá) de farinha de trigo

15 fatias de presunto

15 fatias de queijo mussarela

2 tomates sem sementes em tiras

Sal e orégano a gosto

óleo para untar

Margarina e farinha de trigo para untar

2 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela , misture o leite com o ovo, a água,o óleo,o sal,o açúcar e o fermento.

Misture a farinha, aos poucos e sove a massa por 15 minutos.Coloque em uma vasilha untada com margarina e deixe descansar por 30 minutos . Abra a massa com um rolo e corte retângulos de 12x15 cm. Distribua o presunto, a mussarela, o tomate e tempere com sal e orégano a gosto.Enrole a ponta, vire as laterais e continue enrolando. Arrume em uma fôrma untada com óleo e farinha de trigo deixando espaço entre eles.

Misture a gema com a água,pincele os rolinhos e polvilhe orégano. Leve ao forno médio por 20 minutos. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44476-lanchinho-de-pizza.html>