

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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