MASSA DE PIZZA SEM OVO

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento

1 copo de leite

9 colheres de óleo

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo em um recipiente.

Acrescente o fermento, sal, açúcar e mexa até misturar.

Coloque o óleo e o leite.

Amasse bem a massa ate ficar homogênea.

Estique a massa na forma, fure com um garfo e coloque no forno por aproximadamente uns 15 min (ou até ficar assada), depois é só tirar e rechear como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44697-massa-de-pizza-sem-ovo.html