

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 até 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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