

MASSA DE PIZZA DO CARDOSO

INGREDIENTES

12 colheres de chá de farinha de trigo

2 ovos

3 colheres de chá cheias de óleo

2 colheres de chá de manteiga

1 colher de chá de fermento

3 colheres de chá de leite morno

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Reserve o leite para o final.

Misture todos os ingredientes até formar uma farofa, depois acrescente o leite e misture bem até a massa ficar homogênea.

Essa massa serve para duas formas de pizza de 20 de diâmetro.

Divida a massa em duas, passe um pouco de azeite na forma e espalhe até formar uma fina camada.

Pode colocar o seu recheio.

Leve ao forno médio por 20 a 30 minutos dependendo da potência do seu forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44986-massa-de-pizza-do-cardoso.html>