PIZZA DA JANE

INGREDIENTES

2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3/4 xícara (chá) de leite

1 tablete de fermento biológico (15 gramas)

1 colher (chá) rasa de sal

1 colher (sopa) rasa de açúcar

2 colheres (chá) de óleo

2 colheres (chá) da margarina

1 ovo

Rende 1 pizza grande ou 2 pizzas médias

MODO DE PREPARO

Juntar o fermento com o açúcar.

Acrescentar o leite e misturar bem.

Em um recipiente, colocar a farinha, os demais ingredientes e a mistura contendo o fermento. Sovar a massa por 5 minutos em superfície enfarinhada. Divida a massa em 2 partes e deixar descansar por 20 minutos. Abrir a massa, colocar a massa em forma untada. Em tabuleiro grande ou 2 tabuleiros médios e deixar repousar por 20 minutos. Assar em forno moderado (190°C) por 10 minutos.

Colocar o recheio e voltar ao forno por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45858-pizza-da-jane.html