

MASSA DE PIZZA MACIA E RÁPIDA

INGREDIENTES

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

1 ovo

1 xícara de leite quente

1 colher (sopa) de manteiga

1 tablete de caldo de galinha

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture bem a farinha de trigo e o ovo.

Em outra vasilha dissolva o caldo de galinha e a manteiga no leite quente.

Acrescente esta mistura na farinha de trigo já misturada com o ovo, mexa bem.

Se precisar coloque mais 1/2 xícara de leite.

A massa deve ficar mole, mas consistente.

Acrescente o fermento em pó.

Espalhe a massa em uma forma de pizza grande, untada com manteiga .

Pré-assar a massa em forno médio, já aquecido, de 20 a 30 minutos, dependendo do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46203-massa-de-pizza-macia-e-rapida.html>