PIZZA BROTINHO

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de fermento biológico

2 copos de água morna

1 copo de leite morno

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

3 ovos

Aproximadamente 1,2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento e o açúcar na água morna e deixe por 15 minutos.

Coloque o restante dos ingredientes até formar uma massa solta.

Rasgue a massa, sovando por 20 minutos.

Deixe descansando por 1 hora.

Faça as bolinhas.

Deixe descansar por mais 15 minutos.

Abra a massa nas forminha untadas.

Deixe por mais 15 minutos.

Leve para assar.

Monte as pizzas a seu gosto.

Embale e leve ao freezer, se desejar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46325-pizza-brotinho.html