

MASSA DE PIZZA BOLO DA SOGRA

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 ovos inteiros
- 4 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- Recheio/cobertura da pizza de sua preferência

MODO DE PREPARO

Misturar tudo em um pote arredondado, com 1 copo de leite. Bater bem com uma colher ou um misturador. O ponto da massa é de "melequenta", mais para líquida. Se não der este ponto, acrescentar água até dar o ponto certo!

A massa deve ficar "melequenta" o suficiente para espalhar bem em uma forma retangular (se não for anti-aderente, untar a forma);

Colocar no forno em temperatura quente até a massa crescer um pouco e ficar dourada.

Quando a massa estiver pronta, retirar do forno, fazer furinhos com o garfo por toda ela e despejar o molho, o recheio (de sua preferência) e o queijo por cima.

Recolocar a pizza no forno até derreter o queijo.

Servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46805-massa-de-pizza-bolo-da-sogra.html>