MASSA DE PIZZA ESPECIAL

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de azeite

1 pitada de sal

1 colher de sobremesa de açúcar

1 colher de sopa de fermento biológico seco

1 gema de ovo

1/2 xícara de água morna (aproximadamente para dar o ponto na massa)

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, o azeite, o sal, açúcar, o fermento e a gema.

Adicione a água morna aos poucos até a massa desgrudar das mãos.

Deixe descansar por 30 minutos coberto com um pano úmido.

Abra a massa em uma superfície enfarinhada.

Coloque um pouco de molho de tomate na massa aberta e leve ao forno por 5 minutos.

Tire do forno coloque mais molho de tomate e o recheio da sua preferência.

Coloque para assar por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47330-massa-de-pizza-especial.html