

PIZZA DELÍCIA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá cheias de farinha de trigo

meia xícara de chá óleo

1 xícara de chá de água e acrescente mais 2 colheres rasa de água

1 colher de chá de açúcar

meia colher de chá de sal

1 colher rasa de fermento químico em pó

Molho de tomate pronto, não exagerar, bem pouco

1 a 2 latas de atum sólido ou com molho de tomate, o que deixa melhor

4 ovos cozidos

1 cebola frita na manteiga

queijo mussarela ralado, se usar em fatias, deve-se picar as fatias e espalha-las sobre a massa deixando vazio para que ela cresça

azeitonas verdes sem caroço

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, o óleo e acrescente aos poucos a água e bata com mão vigorosamente até incorporar toda água.

A consistência da massa é elástica e as duas colheres de água são essenciais para deixar a massa suave.

Há opção de deixar descansar meia hora e somente depois desse período colocar o açúcar, o sal e por fim, o fermento químico, prefiro não usar tal opção. Feito isto, coloque numa forma de antiaderente de 10x30 cm, espalhe pouco molho, pois a massa não assa corretamente e o queijo ralado no ralador e por cima, atum, cebola, ovos cozidos, azeitonas e levar ao forno preaquecido, o tempo para assar varia entre 30 e 45 minutos, conforme o forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/47673-pizza-delicia.html>