

# PIZZA COM FERMENTO EM PÓ ROYAL

## INGREDIENTES

3 copos (de requeijão) de trigo  
1 copo (de requeijão) de leite (com 1/2 dado de carne dissolvido)  
1/2 copo (de requeijão) de óleo  
1 colher (sopa) cheia de fermento  
1 pitada de açúcar  
Sal a gosto  
Pimenta-do-reino a gosto  
Salsinha picadinha (bem fina) a gosto  
Pode colocar o tablete de caldo a gosto tipo carne, verdura, frango, peixe

## MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes, lembrando de dissolver antes o tablete de caldo dado no leite (a massa fica lisa, sem grudar na vasilha).  
Espalhe em 1 tabuleiro grande (já untado com óleo) ou em 2 tabuleiros médios (já untados com óleo).  
Abra a massa com as mãos deixando-a bem fininha.  
Regue a massa com um pouco de azeite, depois coloque o molho de tomate e o orégano.  
Recheie a gosto.  
Por último coloque bastante orégano.  
Leve ao forno por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49139-pizza-com-fermento-em-po-royal.html>