

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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