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