MASSA PARA PIZZA DELICIOSA

INGREDIENTES

2 xícaras de leite

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

4 xícaras de farinha de trigo

4 colheres médias de royal

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque a farinha e o royal e misture. Reserve.

Ferva o leite juntamente com o sal o açúcar e a margarina até dissolver.

Derrame de uma só vez na vasilha com farinha e misture bem, se necessário acrescente um pouco mais de leite, se a massa ficar muito grudenta, (pode ser frio ou temperatura ambiente), normalmente não é necessário.

Unte uma forma média a grande com manteiga e derrame a massa, com a ajuda de uma colher distribua sobre a forma, pode molhar a colher com água para facilitar.

Leve para assar em forno médio sem o recheio, quando estiver quase no ponto retire e coloque o recheio e leve para assar novamente.

A massa fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50876-massa-para-pizza-deliciosa.html