

# PIZZA AI SE EU TE PEGO

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 50 g de fermento de pão
- 1 tablete de margarina de 100 g
- 1 ovo
- 1 copo americano de leite morno

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente acrescente um pouco de farinha, o sal e o fermento e misture bem com as mãos até ficar bem misturado. Logo em seguida acrescente a margarina e o ovo e torne a misturar com as mãos. Depois de bem misturado acrescente o leite sempre misturando.

Por último acrescente o restante da farinha aos poucos até a massa soltar das mãos.

Sove bem a massa e deixe descansar por 20 minutos.

Após descansar divida a massa em duas partes e abra em uma forma.

Não esquecendo de forrar a massa com molho de tomate antes do recheio.

Recheio a gosto

Leve ao forno médio até a massa dourar nas bordas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51119-pizza-ai-se-eu-te-pego.html>