

PIZZA DAS DOMINGAS

INGREDIENTES

- 1 copo americano de leite morno
- ½ copo de manteiga derretida (morna)
- 1 pitada sal
- 1 pitada açúcar
- 1 tablete de fermento biológico
- 2 colheres de trigo
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes e deixar descansar por 1 hora.

Depois de 1 hora acrescentar trigo (até ficar no ponto de abrir), amassar bastante, depois de sovado colocar uma colher de óleo e colocar para crescer novamente por 1 hora.

Abrir a massa e rechear a gosto.

Levar ao forno por aproximadamente 40 minutos (a gosto).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52379-pizza-das-domingas.html>