

# 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>