# PIZZA DA DRY

## INGREDIENTES

1 kg de trigo

3 ovos

2 colheres(sopa) margarina

1/2 xícara de óleo

1 pacotinho fermento biológico

1 1/2 xícara de leite morno

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Reserve o trigo, bata todos ingredientes no liquidificador por 2 minutos.

Misture com o trigo numa tigela grande deixe descansar a massa por 15 minutos coberta com pano de prato.

Corte a massa em 4 faça uma bola com cada parte da massa e abra a massa com um rolo.

Unte a forma com margarina e trigo e recheie a gosto sua pizza, leve ao forno pra assar por 20 minutos.

É super prática, rápida e saborosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52834-pizza-da-dry.html