

MASSA SIMPLES DE CALZONE (SEM OVOS)

INGREDIENTES

- 2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo
- 1 pacote de fermento para pães (10 g)
- 2 colheres sopa de azeite
- 1 colher chá de sal
- 1 xícara de água morna

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo com o fermento e o sal.

Em seguida, acrescente o azeite e por último a água morna. Sove bem a massa e deixe descansar por 15 minutos.

Abra a massa com um rolo em uma mesa polvilhada com farinha de trigo, de modo que fique com cerca de 0,5 cm de espessura. Corte a massa em círculos, com a ajuda de uma tampa de vasilha. Recheie a massa com o recheio da sua preferência, feche, aperte as pontas e dobre-as. Asse os calzones por 10 minutos em fogo alto e dez minutos em fogo baixo. A fôrma deve ser polvilhada com farinha de trigo para não grudar a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54446-massa-simples-de-calzone-sem-ovos.html>