

PIZZA DE FARELO DE AVEIA

INGREDIENTES

3 xícaras de trigo

1/2 xícara de farelo de aveia

1 pitada de açúcar

1 xícara de água morna

2 colheres de sopa de manteiga/margarina

1 colher de sopa de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Morne a água em uma temperatura que você suporte.

Em uma vasilha coloque a pitada de açúcar, junte a água morna e coloque o fermento biológico para fermentar coberto por cerca de 10 minutos.

Misture o trigo com o farelo de aveia.

Misture o Trigo com o farelo de aveia no fermento após os 10 minutos e a manteiga.

Sove bem até a massa ficar solta e deixe descansar cerca de uma hora para fermentar.

Abra a massa em uma forma untada e leva ao forno por 15 minutos.

Recheio a gosto, leve ao forno para gratinar por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55945-pizza-de-farelo-de-aveia.html>