

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 descançar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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