

PIZZA DE IOGURTE DA DANIELLE

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

1 colher de sopa de açúcar

1 pacotinho de fermento de pão granulado (10g)

1/2 copo de leite morno não pode ser quente

1 copo de iogurte natural (eu uso desnatado mas pode ser integral)

1 colher de sopa de margarina

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Amorne o leite.

Coloque o fermento e deixe repousar por 10 minutos, reserve.

Em uma vasilha coloque a farinha, o açúcar, a margarina.

Coloque o fermento com o leite misturado e o iogurte, misture a massa com as mãos até agregar tudo.

Faça uma bola, cubra a vasilha e deixe crescer no mínimo 1 hora.

Eu deixo crescer 2 horas.

Depois coloque farinha na pedra mármore e sove a massa bastante.

Abra com rolo, coloque em fôrma de pizza ou tabuleiro untado com margarina e polvilhado com farinha.

Coloque a massa e deixe crescer mais uns 40 minutos.

Leve ao forno preaquecido por uns 7 minutos, só pra dar um "susto" na massa.

Depois é só recheiar a gosto e levar ao forno até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/56282-pizza-de-iogurte-da-danielle.html>