MASSA DE PIZZA FÁCIL E MACIA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite em temperatura ambiente, mais para morno

2 colheres de café de azeite

2 colheres de café de cahaça

1/2 envelope de fermento biológico seco ou 12 g de fermento biológico fresco

2 colheres de chá de açúcar

1 colher de café de sal

MODO DE PREPARO

Misture o leite com o fermento e dissolva.

Acrescente o azeite e a cachaça (todos os ingrediente em teperatura ambiente).

Adicione 1 xícara de farinha.

Acrescente sal e o restante da farinha.

Faça uma bola com a massa e deixe crescer por aproximadamente 1 hora.

Abra a massa em 2 discos.

Recheie a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56290-massa-de-pizza-facil-e-macia.html