

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 forno
- 2 colheres de café de azeite
- 2 colheres de café de cachaça
- 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 ingredientes em temperatura 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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