

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 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 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>