MASSA DE PIZZA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga/margarina

1 xícara de leite morno

1 colher (sobremesa) rasa de fermento biológico seco

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente a farinha, o sal e o fermento; misture

Adicione a margarina/manteiga e o leite morno; misture até obter uma massa que não grude nas mãos; se precisar, acrescente mais farinha

Divida a massa em 4 bolinhas; cada bolinha rende uma pizza

Abra uma bolinha de massa direto em uma frigideira antiaderente

Deixe descansar por 20 minutos

Coloque o recheio de sua preferência e deixe no fogo por mais alguns minutos até que ela doure por baixo, por aproximadamente 5 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9724-massa-de-pizza-de-frigideira.html