

PIZZA CASEIRA DA JÔ

INGREDIENTES

- 3 xícaras de trigo
- 100 ml de leite
- 1 ovo
- 1/4 de óleo
- 4 colheres (café) fermento biológico
- 100 ml de água
- 1 colher (café) de açúcar
- 1 colher (café) de sal

MODO DE PREPARO

Aqueça os 100 ml de água por 15 segundos no micro

Em seguida, dissolva as 4 colheres do fermento biológico

Coloque a mistura em uma tigela com 100ml de leite, 1 ovo, 1/4 de óleo, açúcar e sal

Misture tudo

A massa deve ficar com textura fina e leve capaz mesmo de abrir na mão sem o rolo

Enrole a massa em um pano seco e limpo

Aqueça o micro

Deixe lá por 30 minutos

Você também pode abrir a massa rechear e congelar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/2368-pizza-caseira-da-jo.html>