

Massa de Pizza da Mira



Autor: Mira

Ingredientes:

500g de farinha de trigo;
2 colheres (sopa) de margarina;
2 ovos;
1 colher de (sopa) de fermento biológico;
1 colher (café) de sal;
1 colher (sopa) de açúcar;
1 copo (requeijão) de leite morno;

Modo de preparo:

Em uma tigela grande, coloque o leite morno e o fermento e 1 xicara de chá de farinha de trigo e misture tudo, deixe crescer por 5 minutos. Acrescente os ovos, a margarina e misture, aos poucos acrescente a farinha e amasse por 5 minutos, divida em 5 partes.

Abra com rolo e coloque em tabuleiros para pizza sem untar.