

# As minhas Receitas

## Massa para pizzas



Ingredientes: 1 quilogramas de farinha de trigo  
30 grama de fermento de padeiro  
3 chávena de água morna  
0.75 chávena de óleo  
1 colher de chá de sal  
1 colher de chá de açúcar

### Instruções de preparação:

Dissolva o fermento, o sal e o açúcar em um pouco de água morna. Junte um pouco de farinha e o óleo. Misture tudo e acrescente a restante farinha alternado com a água até desgrudar das mãos. Deixe levedar por 30 minutos. Amasse a massa, estende-a numa superfície enfarinhada e fure-a com um garfo. Coloque os ingredientes que mais desejar e leve ao forno por 15 minutos. Pode ser congelada com ou sem recheio e levada novamente ao forno para assar.

Sugestões Adicionais: