

MELHOR MASSA DE PIZZA DO MUNDO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 colheres de fermento biológico instantâneo seco
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher de sal
- 550 ml água morna
- 3 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma bancada higienizada, coloque todos os ingredientes

Pegue a massa e coloque dentro de um saco para não ficar ressecada

Assim que a bolinha flutuar, você já pode pegar a massa para abrir com o rolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1058-melhor-massa-de-pizza-do-mundo.html>