

# MASSA DE PIZZA DA IZZA

## INGREDIENTES

1 copo de leite  
1 ovo  
2 envelopes (10 g cada) de fermento seco  
3 colheres (sopa) de manteiga de leite ou banha de porco  
1 colher rasa de sal  
farinha de trigo até desgrudar

## MODO DE PREPARO

Dilua o fermento no leite e aguarde 5 minutos  
Acrescente os demais ingredientes  
Cubra com um pano e deixe crescer por 50 min a 60 min  
Abra a massa em discos  
Leve ao forno médio (180  
Essa massa serve pra fazer torta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11147-massa-de-pizza-da-izza.html>