



## PREPARAÇÃO



### MASSA DE PIZZA (SEM GLÚTEN)



#### INGREDIENTES

##### - MASSA:

- 1 E 1/2 XÍCARA DE POLVILHO DOCE;
- 1 E 1/2 XÍCARA DE FARINHA DE ARROZ;
- 2 COLHERES DE CHÁ DE AÇÚCAR;
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL;
- 1/2 XÍCARA + 1/4 DE XÍCARA DE ÁGUA MORNIA;
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO;
- 2 OVOS LEVEMENTE BATIDOS;
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE OU ÓLEO DE GIRASSOL;

##### - MOLHO:

VER A RECEITA DO MOLHO DE TOMATE CASEIRO.

#### MODO DE PREPARO

EM UMA BACIA, ADICIONE O POLVILHO DOCE, A FARINHA DE ARROZ, O AÇÚCAR E O SAL, MISTURE BEM E RESERVE. EM OUTRO RECIPIENTE, ADICIONE A ÁGUA MORNIA E O FERMENTO BIOLÓGICO SECO E MISTURE BEM. DESPEJE A ÁGUA COM O FERMENTO SOBRE A FARINHA RESERVADA E ACRESCENTE OS OVOS E O AZEITE OU O ÓLEO, VÁ MISTURANDO A MASSA COM UMA COLHER E QUANDO COMEÇAR A ENGROSSAR UTILIZE AS MÃOS PARA FINALIZAR (NÃO PRECISA SOVAR, APENAS MISTURAR BEM PARA QUE A MASSA FIGUE HOMOGÊNEA).

ESPALHE A MASSA COM AS MÃOS EM UMA FORMA DE SUA PREFERÊNCIA UNTADA COM ÓLEO. DEIXE A MASSA DESCANSAR POR 30 MINUTOS E DEPOIS RECHEIE CONFORME SUA PREFERÊNCIA E LEVE AO FORNO À 200°C POR 20 MINUTOS.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA  
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**