# **PIZZA DOCE**

## **INGREDIENTES**

### MASSA:

* 500 g de farinha de trigo
* 350 ml de água
* 30 g de fermento biológico
* 1 colher café de açúcar de baunilha

### SUGESTÃO 1 - MORANGO COM CHOCOLATE:

* 200 g de chocolate ao leite
* 1 lata de creme de leite sem soro.
* Morangos em filetes

### SUGESTÃO 2 - COCO COM NOZES:

* 1 lata de leite condensado
* 100 g de coco ralado grosso
* Nozes.

## **MODO DE PREPARO**

### MASSA:

1. Peneire farinha de trigo na mesa
2. Faça um buraco no meio e coloque o fermento e o açúcar de baunilha
3. Coloque a água aos poucos e misture com as mãos
4. Sove, se necessário coloque mais água até que a massa se torne bem elástica
5. Continue sovando para que ela se desprenda totalmente de suas mãos
6. Quando estiver bem sovada e elástica deixe a fermentar por aproximadamente 2 horas
7. Depois que a massa dobrar de volume divida ao meio e abra com um rolo de macarrão na mesa polvilhada de farinha
8. Deixe-a com formato de um disco de pizza
9. Coloque a massa aberta dentro de uma forma para pizza, untada com um pouco de óleo e leve para assar em forno alto (250°) por cerca de 20 minutos, ou até que a massa fique dourada
10. Retire a pizza do forno e recheie com a cobertura que desejada
11. Depois de colocada a cobertura, leve ao forno por cerca de 2 a 3 minutos, somente para aquecer a cobertura

### MORANGO COM CHOCOLATE:

1. Derreta o chocolate ao leite em 1 lata de creme de leite, sem soro
2. Recheie o disco de pizza e salpique por cima morangos em filetes
3. Leve ao forno

### COCO COM NOZES:

1. Misture o leite condensado e o coco ralado grosso e nozes
2. Recheie e leve ao forno