MINI PIZZA SEM GLÚTEN COM FARINHA ZAYA (FARINHA DE MANDIOCA)

INGREDIENTES

4 rodelas de batata doce cozida amassada (depende da batata, se for pequena, 4 rodelas, se for grossa e grande 1 rodela)

1 ovo

1 colher (sopa) de azeite

3/4 de farinha zaya (farinha de mandioca)

1/2 colher (chá) de sal

1/2 colher (chá) de fermento químico para bolo

3 colheres (sopa) de agua

recheio de acordo com seu gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, com espatula ou com as mãos, misture todos os ingredientes com exceção da água. Vá mexendo e colocando a água aos poucos, até a massa desgrudar das mãos.

Faça bolinhas (discos) com as mãos ou abra a massa com bancada untada com farinha e corte discos com um copo.

Coloque os discos na assadeira untada e recheie como quiser.

Coloque no forno pré-aquecido 200°C por 10 minutos e uma dica: quando estiver pronto regue com azeite e aproveite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12986-mini-pizza-sem-gluten-com-farinha-zaya-farinha-de-mandioca.html