PIZZA COM MASSA DE BATATA-DOCE

INGREDIENTES

200 g de batata-doce

2 colheres (sopa) de farinha de arroz

sal

1 colher (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Amasse bem a batata cozida, com o garfo.

Adicione sal a gosto aos poucos, misturando.

Adicione as duas colheres de farinha de arroz, aos poucos, misturando e amassado com o garfo a massa pra todos ingredientes ficarem bem homogêneos.

Por último, adicione a colher de azeite, e misture.

Coloque a massa em uma forma untada com azeite de oliva, e vá pressionando com os dedos sobre todo o fundo da forma; pode deixar umas bordas mais altas pra ficar como pizza; deixe o mais lisinha e uniforme possível ao apertar com os dedos.

Leve a massa ao forno preaquecido a 200º C por 20 minutos.

Enquanto isso, prepare o recheio que desejar.

Retire a massa do forno (sem desligar o mesmo), acrescente molho, o recheio desejado e por último o queijo (pra dar uma gratinada).

Volte ao forno por mais 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14126-pizza-com-massa-de-batata-doce.html