

MELHOR PIZZA DE FRIGIDEIRA VEGANA QUE JÁ VI

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de água
1 pitada de sal
1 pitada de açúcar
2 colheres de azeite
2 colheres de óleo
1 colher de ketchup vegano
1 pitada de orégano
queijo mussarela e cheddar vegano
2 colheres de molho de tomate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes. A massa deve ficar mole, como a de uma panqueca.

Unte uma frigideira com óleo.

Espere esquentar, e jogue metade da massa. Vire após aproximadamente 4-5 minutos em fogo baixo.

Para o queijo, rale uma fatia de mussarela e uma de cheddar.

Misture uma colher rasa de azeite, o molho de tomate de sua preferência, o açúcar, o ketchup e o orégano.

Leve ao microondas até o queijo derreter.

Com ele derretido, pegue o resto da massa e jogue em cima. Feche como se fosse uma panqueca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14987-melhor-pizza-de-frigideira-vegana-que-ja-vi.html>