

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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