

PIZZA RÁPIDA E SIMPLES DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador.

Despeje em fôrma redonda untada e enfarinhada.

Alise para nivelar a superfície.

Leve para assar em forno preaquecido à 180º C por 20 a 25 minutos. As bordas devem estar levemente coradas e soltando das laterais da fôrma.

Coloque o recheio de sua preferência.

Leve de volta ao forno por mais 15 minutos e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14995-pizza-rapida-e-simples-de-liquidificador.html>