

PIZZA DE LIQUIDIFICADOR NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de leite integral

1 ovo

1/2 colher (sopa) de sal

1/2 colher (café) de açúcar

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento químico

RECHEIO:

Recheio: molho de tomate temperado

queijo mussarela ralada a gosto para base

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata: o leite, o ovo, o sal, o açúcar, a farinha de trigo e o fermento, até obter uma massa homogênea.

Em fogo médio, aqueça uma frigideira antiaderente com um fio de azeite ou um pouco de manteiga/margarina.

Se for uma frigideira grande: coloque metade da massa (renderá 2 pizzas).

Se for uma frigideira pequena: coloque 3 ou 4 colheres (sopa) da massa (renderá 4 a 6 pizzas brotinho). Frite-a dos dois lados.

Desligue o fogo e coloque um pouco do molho de tomate, espalhando por toda a massa.

Coloque a mussarela, cobrindo a massa para a base.

Acrescente os demais recheios a gosto.

Tampe a frigideira e leve-a ao fogo baixo por 3 minutos ou até derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17440-pizza-de-liquidificador-na-frigideira.html>