

PIZZA DE CREPIOCA NO GRILL

INGREDIENTES

MASSA

4 ovos

7 colheres (sopa) de tapioca

sal a gosto

1 pitada de fermento químico em pó

pimenta-do-reino

manteiga para untar

RECHEIO

peito de peru

queijo branco

molho de tomate

tomate

manjeriçã fresco ou em pó

orégano

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa (a tapioca poderá empelotar, mas você pode usar a batedeira para evitar isso).

Leve ao ao grill (aqueles redondos com chapa antiaderente) em temperatura baixa (aconselho untar para evitar que agarre no fundo).

Depois que a massa estiver pronta, basta rechear com os ingredientes indicados (mas você pode variar, indico recheios mais leves para combinar com a massa).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20641-pizza-de-crepioca-no-grill.html>