# PIZZA DE LIQUIDIFICADOR DA DUCINHA-CARLA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:300 g de mussarela

1 lata de molho de tomate

1/2 pacote de orégano

1/2 cebola em fatias

2 tomates em rodelas

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ingredientes, menos o fermento em pó.

Depois de bater no liquidificador, coloque o fermento em pó e mexa com a colher delicadamente.

Despeje a massa em uma forma redonda ou retangular e deixe assar por 10 minutos.

Retire do forno e monte a pizza colocando a metade da molho de tomate sobre a pizza, a mussarela, o restante da molho de tomate, as rodelas de tomate e de cebola.

Salpique orégano.

Volte ao forno até que a mussarela derreta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23189-pizza-de-liquidificador-da-ducinha-carla.html