

PIZZA CREME DE MILHO

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de água morna
2 colheres (chá) de açúcar
15 g de fermento biológico
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de óleo
creme de milho
1 lata de milho sem a água, reserve alguns grãos
1 lata de creme de leite
1 cubo de caldo de galinha
mussarela a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador, o milho com o creme de leite e o caldo de galinha.

Em seguida, coloque sobre a massa pré assada, coloque também os grãos reservados, a mussarela e o orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23554-pizza-creme-de-milho.html>