

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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