

PIZZA DO BLOG TEMPERODALI

INGREDIENTES

1 xícara de purê de mandioquinha (ou batata ou mandioca)

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de fermento biológico seco (o de pão)

1/2 xícara da água morna do cozimento da mandioquinha (ou leite morno)

1 colher (sopa) rasa de açúcar

1 colher (chá) de sal

1/2 kg de farinha (mais ou menos)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture muito bem o purê, o açúcar, o fermento, 1 xícara de farinha, água do cozimento morna, azeite e o sal.

Dê o ponto juntando farinha aos poucos (não tem como passar a quantidade certa pois vai depender de quanto a mandioquinha absorveu de água).

O ponto correto é quando a massa não estiver colando mais nas mãos (coloquei fotos do passo a passo; a receita rende dois discos de massa).

Depois de crescer, abra na espessura que preferir (aqui em casa fazemos mais fininha).

Asse em forno alto (uns 220º C por uns 10 minutos) até ficar levemente dourada.

Retire do forno, espalhe seu molho preferido, o recheio e leve novamente ao forno até o recheio derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/23773-pizza-do-blog-temperodali.html>