

MASSA DE PIZZA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 xícara de (chá) de leite

1 ovo

1 colher de (chá) de sal

1 colher de (chá) de açúcar

1 colher de (sopa) de margarina

1 e 1/2 xícara de (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1/2 lata de molho de tomate

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite, o ovo, o sal, o açúcar, a margarina, a farinha e o fermento.

Unte uma forma de pizza grande e despeje a massa já batida.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 20 minutos.

Retire do forno e espalhe sobre a massa o molho de tomate.

Recheie a gosto e leve para assar novamente por mais 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23897-massa-de-pizza-no-liquidificador.html>