

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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