

SOUFLÉ DE PIZZA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de trigo

1/2 xícara de óleo

1 colher de sobremesa de fermento em pó

2 colheres de água

1 colher de chá de sal

1 ovo

RECHEIO:

Recheio: 250 g de queijo mussarela picado

100 g de presunto picado

5 tomates sem sementes picados

1 copo de leite

3 ovos inteiros

1 pacote de queijo parmesão ralado

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes da massa até adquirir consistência.

Forre uma forma ou um prato refratário com a massa e acrescente todos os ingredientes picados.

Por último, bata ligeiramente os ovos com o leite e derrame por cima do recheio, cobrindo depois com o queijo parmesão e o orégano.

Leve ao forno médio (180° C), e deixe o soufflé assar por aproximadamente 40 minutos, ou até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25836-soufle-de-pizza.html>