

MASSA DE PIZZA DE LIQUIDIFICADOR SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento

1 xícara de leite

1 colher (café) de sal

2 xícaras de Farinha especial Beladri

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um creme liso e homogêneo.

Despeje em formas redondas previamente untadas de aproximadamente 30 cm.

Leve para assar em forno brando (140° C) e retire antes de dourar.

Recheie a gosto e leve para o forno novamente até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26019-massa-de-pizza-de-liquidificador-sem-gluten.html>