

PIZZA INTEGRAL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 xícara de leite

1 ovo

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

2 colheres (chá) de fermento biológico seco para pão

1 xícara (chá) de farinha de trigo comum

1 xícara (chá) de farinha de trigo integral

mussarela, molho de tomate e outros recheios a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180º C e unte uma forma redonda de 30 cm de diâmetro com margarina.

Reserve a farinha de trigo integral.

No liquidificador, bata todos os ingredientes até que a massa esteja lisa e uniforme.

Adicione a farinha de trigo integral e bata por mais alguns minutos.

Despeje a massa na forma previamente untada e espalhe com o auxílio de uma espátula.

Deixe a massa descansar por 30 minutos e leve ao forno por 40 minutos.

Retire do forno e cubra com o recheio de sua preferência.

Leve para assar novamente até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26263-pizza-integral-de-liquidificador.html>