

TORTA DE PIZZA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 ovo

1/2 xícara (chá) de óleo

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento químico (Royal)

RECHEIO:

Recheio: 200 g de queijo muçarela ralado

200 g de presunto ralado (mortadela ralada ou peito de frango desfiado)

1 cebola grande ralada

2 tomates picados

milho e ervilha (opcional)

azeitonas e palmito (opcional)

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Junte primeiramente os ingredientes líquidos no liquidificador e bata até que se misturem.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo, o sal e o fermento.

Unte uma forma com óleo ou margarina e polvilhe com farinha de trigo.

Coloque a massa do liquidificador na forma, espalhe os ingredientes do recheio e polvilhe com orégano.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30264-torta-de-pizza-no-liquidificador.html>