

# PIZZA DE BAUNILHA VEGANA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo  
1 copo de água morna  
5 g de fermento biológico seco (ou 30 g do fresco)  
1/2 xícara (chá) de óleo de soja  
3 colheres (chá) de sal  
1 colher (café) de açúcar

### CREME DE BAUNILHA:

Creme de Baunilha: 1 xícara (chá) de açúcar  
3 colheres (sopa) de farinha de Arroz (ou de trigo)  
1 colher (sopa) de amido de milho  
3 colheres (sopa) de margarina vegetal (Becel)  
2 copos de leite de soja (ou outro leite vegetal de sua preferência)  
2 colheres (chá) de essência de baunilha  
2 colheres (sopa) de aveia em flocos (opcional)

## MODO DE PREPARO

Misturar todos ingredientes do creme de baunilha  
Levar ao fogo e mexer até ficar com consistência adequada.  
Misturar todos ingredientes da massa menos a água.  
Ir adicionando água e misturando a massa.  
Trabalhe a massa até ficar homogênea e deixe descansar até dobrar de tamanho.  
Trabalhe novamente a massa e divida em duas partes.  
Abra com um rolo os discos e coloque sobre uma assadeira redonda.  
Leve ao forno, preaquecido, a 200°C e asse durante 7 minutos.  
Coloque o creme de baunilha sobre a massa e leve ao forno por mais 20 minutos a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31507-pizza-de-baunilha-vegana.html>