

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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