

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/31507-pizza-de-baunilha-vegana.html>