

PIZZA RÁPIDA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de arroz

1 xícara de "mistura fácil" (mix de farinhas sem glúten, farinha de arroz, fécula de mandioca, farinha de soja, fécula de batata, farinha de milho e farinha de mandioca)

1 ovo

2 colheres de sopa de óleo de girassol (ou de sua preferência)

1/2 xícara de água

1 colher de chá de sal

1 colher de sobremesa de açúcar

1 colher de sopa de fermento químico para bolo

azeite de oliva para untar a forma (não ultrapassar 2 colheres de sopa)

a água é o quanto baste para que a massa fique no ponto.

RECHEIO:

Recheio: 200 g de queijo mussarela picado

1 tomate cortado em rodelas

1/2 xícara de molho de tomate.

tempero a gosto orégano, alho picado, manjerona, pitada de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela coloque todos os ingredientes secos, as farinhas, o açúcar e o sal.

Faça um furo no meio e coloque o ovo e o óleo dentro.

Vá misturando e adicionando a água aos poucos, até que a massa fique homogênea, (da mesma consistência de uma massa de modelar, para isso é necessário não molhar demais, se achar que ficou muito mole ou muito pegajosa, coloque umas colheradas de farinha de arroz). Com um rolo de massa abra cuidadosamente para que não se quebre, se quebrar, amasse de novo e recomece.

Aconselho uma forma com o fundo removível, assim você abre a massa com o rolo e recoloca o fundo com a massa na forma novamente.

Depois de aberta na forma é só colocar os ingredientes do recheio.

Leve ao forno a 200°C por 20 minutos ou o tempo necessário para que as bordas fiquem douradinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31605-pizza-rapida-sem-gluten.html>