

PIZZA FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 1/4 xícara de óleo ou azeite
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador primeiramente os ingredientes líquidos e vá acrescentando os ingredientes sólidos aos poucos.

Despeje a massa em duas formas redondas de 24cm de diâmetro, untadas com margarina e farinha.

Coloque a cobertura de sua preferência e leve para assar em forno médio pré-aquecido por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32738-pizza-facil-de-liquidificador.html>