

MINI-PIZZA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo
1/2 envelopes (5 g) de fermento biológico seco
1/2 xícara (chá) de água
1/2 xícara (chá) de leite
1/4 de xícara (chá) de óleo
1 ovo
1 colher (chá) de sal

COBERTURA:

Cobertura: 3 tomates maduros sem sementes
1 colher (café) de sal
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 colher (chá) de orégano desidratado (e mais para polvilhar)
300 g de muçarela ralada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture uma xícara (chá) de farinha com o fermento e a água.
Mexe e deixe em repouso por vinte minutos.
Junte os ingredientes restantes e sove até obter uma bola lisa e homogênea.
Cubra e deixe em repouso até dobrar o volume.

COBERTURA:

Cobertura: No liquidificador, bata todos os ingredientes, exceto a muçarela, até homogenizar.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma superfície enfarinhada, abra a massa até obter 3 mm de espessura. Com um cortador de 5 cm de diâmetro, modele 60 discos. Conforme for cortando, cubra cada disco com um pouco do molho de tomate e faça furos na massa com um garfo. Arrume em assadeiras enfarinhadas e asse em forno quente preaquecido a 220° C por cerca de 15 minutos ou até a massa secar levemente, sem deixar dourar.

Minutos antes de servir, cubra as mini-pizzas com muçarela , polvilhe com orégano e leve novamente ao forno até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32963-mini-pizza-de-liquidificador.html>