

PIZZA DE LIQUIDIFICADOR FÁCIL E RÁPIDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos
1 colher (chá) de sal
1/2 xícara(chá) de queijo ralado
5 colheres (sopa) de óleo de soja
100 ml de leite
1/2 xícara de amido de milho
1 xícara de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento e pó químico

COBERTURA:

Cobertura:2 tomates (médios) cortados em fatias
Sal e orégano a gosto
200 g de queijo mussarela em fatias
200 g de presunto em fatias

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um recipiente adicione todos os ingredientes na ordem descrita e mexa bem.
Espalhe a massa em uma assadeira redonda e untada.
Leve ao forno (temperatura média) por aproximadamente 15 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque as fatias dos tomates sobre a massa e tempere com sal e orégano.
Cubra com fatias de queijo e presunto.
Leve ao forno (temperatura média) por aproximadamente 10 minutos.
Servir.