

PIZZA SUPER MACIA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo

1 cebola média

1/2 xícara de água gelada

2 colheres de sopa cheias de leite em pó

1 sachê ou 2 colheres de fermento biológico em pó

1/2 xícara de óleo

RECHEIO:

Molho:

Recheio: pode ser qualquer recheio ao seu gosto

queijo mussarela fatiado

calabresa em fatias

azeitonas verdes em conserva

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador a cebola, a água gelada, o leite, o óleo e o fermento biológico.

Misture os ingredientes batidos no liquidificador com a farinha e mexa até ficar homogêneo e a massa descolar das mãos.

Deixe a massa descansar por pelo menos 3 horas, quanto mais a massa descansar maior e mais macia ela ficará, essa massa rende 2 pizzas médias.

MOLHO:

Molho: Bata no liquidificador o tomate, a cebola e a água.

Corte o alho em cubos ou esmague.

Em uma panela refogue o alho com o azeite.

Quando o alho estiver dourado despeje a mistura e mexa até ganhar consistência.

Monte a pizza esticando a massa na forma para pizza, coloque o molho por cima e em seguida o recheio.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média, por no mínimo 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36857-pizza-super-macia-de-liquidificador.html>