

PIZZAS NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

SUGESTÃO DE RECHEIO:

sugestão de recheio: 250 g de mussarela ralada grossa

2 tomates fatiados

azeitona picada

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata leite, o ovo, o sal, açúcar e a margarina.

Coloque a farinha de trigo e fermento em pó até que tudo se misture.

Despeje em assadeira própria para pizza, untada com margarina e leve ao forno preaquecido por cerca de 20 minutos.

Retire do forno e espalhe o molho de tomate.

Cubra com mussarela ralada, as fatias de tomate e orégano a gosto.

Leve novamente ao forno até derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38157-pizzas-no-liquidificador.html>