

PIZZA 4 QUEIJOS DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de azeite de oliva

1 pacote de creme de cebola (68 g)

1 xícara e 1/2 de (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

2 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

150 g de queijo catupiry

1/2 xícara de queijo gorgonzola

1 xícara de queijo parmesão

1/2 xícara (chá) de azeitonas roxas inteiras

Orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos com o leite, o azeite, o creme de cebola e a farinha. Por último adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 30 cm diâmetro e espalhe a mussarela e em seguida o queijo catupiry, o gorgonzola e por ultimo o queijo parmesão. Espalhe as azeitona e polvilhe com orégano. Leve ao forno alto, preaquecido, por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43181-pizza-4-queijos-de-liquidificador.html>