

PIZZA RÁPIDA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 caixinha de creme de leite

mais ou menos 150 ml de óleo

1 colher de sopa de queijo ralado

1/2 colher de chá de sal

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo com fermento

RECHEIO:

Recheio: 250 g de mussarela ralada (ou fatiada)

1/2 linguiça calabresa cortada em rodela finas

2 colheres de sopa de molho de tomate

1 tomate

2 rodela de cebola fina

tiras de pimentão

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o creme de leite e o óleo.

Em seguida coloque o queijo ralado, o sal e a farinha (aos poucos), a massa deve ficar grossinha.

Coloque num tabuleiro redondo ou retangular devidamente untado e polvilhado com farinha de trigo.

Espalhe o molho de tomate com uma colher por cima da massa.

Coloque a mussarela, a calabresa, tomate, cebola, pimentão e orégano do seu jeito.

Use o recheio que tiver em casa. Este foi o mais prático.

Leve para assar em forno quente (200°C) por 30 minutos.

Estará pronto seu lanche rapidinho, usando produtos que tem na dispensa e na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46954-pizza-rapida-de-liquidificador.html>