PIZZA SIMPLES DE MAIZENA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara de óleo

3 colheres de maizena

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 colheres de farinha de trigo

MOLHO:

Molho:2 colheres de margarina

sal a gosto

1 colher (chá) de caldo de pimenta

cebolinha a gosto picada

1/2 cabeça de cebola picada em cubos

1/2 xícara de óleo

2 colheres de molho de tomate

1 pequena pitada de pimenta-do-reino

orégano a gosto

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até que fique uma massa leve.

Despeje em uma forma de pizza untada com oleo e deixe assar até começar a dourar.

Em seguida, faça o molho:

Em uma panela coloque a margarina e deixe ela derreter.

E dentro da panela vá colocando a cebolinha picada, a cebola em cubos, o sal, o caldo da pimenta, a pimenta-do-reino, o orégano e o molho.

Deixe esquentar um pouco e mexa até que os ingredientes se misturem bem.

Depois acrecente o óleo e continue mechendo até o oleo se misturar bem.

Acrescente a agua e deixe engrossar um pouco e desligue o fogo.

Depois da pizza ter assado, despeje o molho por cima da massa e coloque o recheio que você quiser.

Retorne a pizza ao forno e deixe por uns 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47498-pizza-simples-de-maizena-de-liquidificador.html