

PIZZA DE LIQUIDIFICADOR SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de leite
1 ovo
1 colher de sopa de margarina
1 pacote de queijo ralado
1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento em pó

SUGESTÃO DE RECHEIO:

Sugestão de Recheio: pode ser qualquer um de sua preferência
Molho de tomate à gosto
Trezentos gramas de presunto
Trezentos gramas de queijo mussarela
Uma calabresa fatiada
Milho e ervilha
Azeitona
Tomate em rodela
Óregano

MODO DE PREPARO

Massa

Bata tudo no liquidificador, colocando primeiro os líquidos para facilitar na hora de bater e em seguida o restante dos ingredientes. Coloque numa forma untada e enfarinhada.

Recheio

Coloque o molho de tomate sobre a massa levemente para não se misturar e acrescente o recheio a seu gosto e polvilhe oregano. Leve ao forno para assar por trinta e cinco minutos. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47879-pizza-de-liquidificador-simples.html>