

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 rodelas

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 óregano. 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>