

MASSA DE PIZZA LILIANI

INGREDIENTES

- 3 copos de leite
- 3 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 1 colher de margarina (cheia)
- 3 colheres de queijo ralado
- 1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Juntar todos os ingredientes, os líquidos primeiro, no liquidificador.

Untar a forma de pizza e despejar uma camada da massa.

Em forno preaquecido, deixar por uns 6 ou 7 minutos, até ficar firme como uma massa de pizza comum.

Retirar do forno e adicionar molho de tomate, mussarela, presunto, ou recheio a gosto.

Levar novamente ao forno por 10 a 15 minutos até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48369-massa-de-pizza-liliani.html>