MASSA DE PIZZA LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

2 ovos

3 colheres (sopa) de óleo

1 copo (americano) de leite

1 colher (sobremesa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo e coloque a massa batida no liquidificador na forma.

Coloque no forno para assar por uns 15 minutos.

Retire e logo em seguida coloque o recheio de sua preferência e leve ao forno novamente para terminar de assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48661-massa-de-pizza-liquidificador.html