

# MASSA DE PIZZA DE ARROZ

## INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz pronto
- 2 colheres (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher (café) de margarina
- 1 colher (café) de mangericão
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 1 pitada de sal
- Recheio a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento em pó.

Após bater todos ingredientes acrescente o fermento em pó e o misture com uma colher. Unte uma forma com óleo e farinha de trigo e despeje a massa.

Preaqueça o forno, depois asse a pizza ainda sem o recheio por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Logo após acrescente o recheio de sua preferencia e coloque por mais 5 minutos no forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51235-massa-de-pizza-de-arroz.html>