PIZZA FINGIDA

INGREDIENTES

3 ovos

1 colher sopa de sal

1 xícara de óleo

1 xícara de queijo ralado

1 copo de leite

1 e 1/2 xícaras de maizena peneirada

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o sal.

Acresscente o óleo, o queijo ralado e o leite.

Junte a maizena, farinha de trigo e o fermento.

Misture até obter uma massa uniforme.

Bata as claras em neve firme e acrescente delicadamente à massa.

Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Cubra com tomates em rodelas e sem pele, 2 latas de sardinha com o molho, ovos cozidos e azeitonas verdes.

Polvilhe com orégano, pimenta-do-reino e queijo ralado.

Leve ao forno moderado por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51651-pizza-fingida.html