PIZZA CASEIRA À LA LIGIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo de leite

2 ovos

2 colheres de requeijão

1/2 caixa de creme de leite

1 pitada de sal

6 colheres de farinha de trigo

COBERTURA:

Cobertura:A outa metade de creme de leite

100 g de catchup ou molho de tomate

Queijo

Presunto

Tomate em rodelas, cebola em rodelas

Orégano

Milho verde e ervilhas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Passe tudo no liquidificador, coloque em forma de pizza untada e polvilhada e leve para o forno até a massa ficar firme.

RECHEIO:

Recheio:Misture o creme de leite com o molho de tomate ou o catchup.

Passe em cima da massa.

Coloque o restante dos ingredientes (use a imaginação com outros sabores) e leve ao forno por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51902-pizza-caseira-a-la-ligia.html