

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 outra metade de creme de leite
100 g de catchup ou molho de tomate
Queijo
Presunto
Tomate em rodela, cebola em rodela
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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