

PIZZA DE MASSA DE PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite

125 g de parmesão ralado

125 g de muçarela ralado

250 g de polvilho doce

Sal a gosto

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque a caixa de creme de leite, o queijo parmesão ralado, o queijo muçarela ralado, o polvilho doce e o sal se quiserem, amasse bem até soltar das mãos.

Divida a massa, e com um rolo faça os discos numa frigideira untada com azeite, em fogo baixo, e deixe por mais ou menos 2 minutos ou até firmar. Vire o disco deixe ficar crocante mais ou menos 2 minutos.

Pincele um pouco de molho de tomate, uma porção de muçarela e orégano, tomate cebolas e o recheio que quiser, tampe a frigideira para derreter o queijo. Retire do fogo e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54670-pizza-de-massa-de-pao-de-queijo.html>