

# MASSA DE PIZZA FÁCIL NO LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de óleo ou azeite
- 1 ovo
- 1/2 tablete de caldo knorr de galinha
- 1/2 colher de queijo ralado
- 1/2 colher de sobremesa de sal
- 1/2 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes e por último o pó royal.

Assar por 25 minutos ou quando a massa estiver um pouco dourada.

Retire do forno e acrescente os ingredientes de sua preferência e asse por mais meia hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55073-massa-de-pizza-facil-no-liquidificador.html>