

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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