

TORTA DE PIZZA DOS DEUSES

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de leite

1 xícara de óleo

1 colher de fermento

2 ovos

sal a gosto

Recheio:

Queijo mussarela fatiado

Presunto fatiado

1 Tomate picado

Queijo ralado

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos ingredientes da massa no liquidificador e bata-os.

Coloque os líquidos primeiro para facilitar a homogeneização. Coloque metade da massa numa fôrma. Distribua metade do presunto, queijo e o tomate sobre a massa, acrescente a outra metade da massa por cima e regue com queijo ralado e orégano.

Depois leve ao forno pré-aquecido a 180°g por uns 20 minutos, ou até o palito sair limpo. e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56328-torta-de-pizza-dos-deuses.html>