

PIZZA PERFEITA DE LIQUIDIFICADOR, MASSA DELICIOSA, EU AMO!

INGREDIENTES

2 copos (americano) de farinha de trigo

1 e 1/2 copo de leite

1/2 copo de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 ovos inteiros

sal a gosto

oréganos e queijo parmesão ralado o quanto baste para polvilhar por cima da torta

SUGESTÕES DE RECHEIOS:

queijo, presunto e tomate picadinho com orégano

atum ou sardinha com cebola picadinha

frango desfiado e temperado a gosto

palmito

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Unte a forma com manteiga e farinha e coloque metade da massa.

Acrecente o recheio.

Coloque o restante da massa por cima.

Espalhe bem, a camada de massa por ser mole, fica fina, mas a massa cresce.

Polvilhe queijo parmesão e orégano.

Coloque para assar em forno preaquecido por 30 minutos ou até que doure.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Importante: não abra o forno antes do tempo para que não murche.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13567-pizza-perfeita-de-liquidificador-massa-deliciosa-eu-amo.html>