

PIZZA DE LIQUIDIFICADOR FÁCIL, MASSA PERFEITA E RÁPIDA!

INGREDIENTES

Massa:

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1/2 lata de molho de tomate

Sugestão de Recheio:

- 250 g de mussarela ralada grossa
- 2 tomates fatiados
- azeitona picada
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o leite, o ovo, o sal, o açúcar, a margarina, a farinha de trigo e o fermento em pó até que tudo esteja incorporado.

Despeje a massa em uma assadeira para pizza untada com margarina e leve ao forno preaquecido por 20 minutos.

Retire do forno e despeje o molho de tomate.

Cubra a massa com mussarela ralada, tomate e orégano a gosto.

Leve novamente ao forno até derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14876-pizza-de-liquidificador-facil-massa-perfeita-e-rapida.html>