

PIZZA CASEIRA DE LIQUIDIFICADOR, MUITO FÁCIL E DELICIOSA!

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15028-pizza-caseira-de-liquidificador-muito-facil-e-deliciosa.html>