

# A MELHOR PIZZA DE SARDINHA

## INGREDIENTES

3 ovos  
2 copos de farinha de trigo (200 ml)  
1 copo de óleo (200 ml)  
50 g de queijo ralado  
2 copos de leite (200 ml)  
3 latas de sardinha  
azeitona a gosto  
temperos a gosto  
orégano a gosto  
1 colher (café) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o queijo e o leite

Bata por 2 minutos

Coloque o fermento e bata por mais 1 minuto

Unte a forma com óleo e despeje a massa

Reserve

Misture tudo e coloque por cima da massa

Coloque o orégano e o restante do queijo por cima do recheio

Leve ao forno de 20 a 30 minutos

E sirva

Reserve um pouco do queijo ralado pra polvilhar depois a pizza

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7815-a-melhor-pizza-de-sardinha.html>