



Pizza de liquidificador

www.receitasdafia.com/receitas/pizza-de-liquidificador

Mate a fome da criançada de um jeito rápido e barato.

Pizza de liquidificador

 40 min

 6 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 xícara de (chá) leite
- 1 ovo
- 1 colher de (chá) de sal
- 1 colher de (chá) de açúcar
- 1 colher de (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 xícara e 1/2 de (chá) de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher de (sobremesa) de fermento em pó
- Molho de tomate a gosto

RECHEIO

- 250 grs de muçarela ralada grossa ou em fatias
- 2 tomates fatiados em rodela
- Azeitona picada a gosto
- Orégano a gosto
- Cebola em rodela a gosto

Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata o leite, o ovo, o sal, o açúcar, a margarina ou manteiga, a farinha de trigo e o fermento em pó.
2. Depois de bem misturados, despeje a massa em uma assadeira para pizza untada com margarina e leve ao forno pré-aquecido aproximadamente por 20 minutos.
3. Retire do forno e despeje o molho de tomate a gosto.
4. Cubra a massa com muçarela ralada ou em fatias, tomate, cebola e orégano a gosto.
5. Leve novamente ao forno até derreter a muçarela.