



RECEITAS DA FIA

Pizza de liquidificador

www.receitasdafia.com/receitas/pizza-de-liquidificador-2

Bateu aquela fome, então vamos aprender a fazer Pizza de liquidificador, fácil, rápida e deliciosa. Confira a receita!

Pizza de liquidificador

 30 min

 6 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 [ovos](#)
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de [leite](#)
- Sal a gosto
- 1 colher de pó royal
- 2 xícaras de farinha de trigo

RECHEIO

- Molho de tomate
- Fatias de [presunto](#) a gosto
- Fatias de [mussarela](#) a gosto
- Tomate em rodelas
- Cebola em rodelas
- Orégano a gosto
- Milho verde
- Azeitonas

Modo de Preparo

1. No liquidificador bater todos os ingredientes da massa.
2. Untar uma forma e colocar a massa.
3. Leve ao forno para pré assar.
4. Retire do forno e colocar o molho de tomate, fatias de presunto, milho verde, tomate, cebola, mussarela e por último as azeitonas e orégano.
5. Leve ao forno para derreter a mussarela.
6. Prontinha a pizza de liquidificador.