Torta Rápida de Pizza Portuguesa

www.receitasdafia.com/receitas/torta-rapida-de-pizza-portuguesa

Aprenda a fazer uma deliciosa torta de pizza em apenas 20 minutos!



Torta Rápida de Pizza Portuguesa

20 min 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo de soja
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

RECHEIO

- 200 gramas de presunto ralado
- 200 gramas muçarela ralada
- 1 latinha de ervilha em conserva
- 1 latinha de milho em conserva
- Pimentão em rodelas a gosto
- Cebola em rodelas a gosto
- 4 ovos cozidos fatiados
- Tomate em rodelas a gosto
- Azeitonas a gosto

Modo de Preparo

MASSA

1. Em um liquidificador, bata os ovos, o leite e o óleo até obter uma mistura homogênea.
2. Adicione o sal, o amido de milho e continue batendo.
3. Aos poucos, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó, batendo bem a cada adição.
4. Unte e enfarinhe uma forma e despeje a massa, espalhando-a de maneira uniforme.

RECHEIO

1. Prepare o recheio reunindo todos os ingredientes restantes.
2. Distribua o presunto, a muçarela, a ervilha e o milho sobre a massa.
3. Decore a torta com o pimentão, a cebola, os ovos cozidos, o tomate e as azeitonas.
4. Leve a torta ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 a 40 minutos, ou até dourar levemente.
5. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e sirva!