

PIZZA DE LIQUIDIFICADOR



www.smartkids.com.br

Esta receita é supre prática, rápida de fazer e fica uma delícia!

Ingredientes:

- 1 copo de leite
- 1 e ½ copo de farinha de trigo
- 1 ovo inteiro
- 1/2 colher de chá de fermento
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado



Modo de fazer:

Coloque os ingredientes no copo do liquidificador e bata bem.

Unte o tabuleiro com manteiga e não se esqueça de polvilhar com farinha de trigo.

Coloque a massa com cuidado de forma bem uniforme.

Adicione o molho de tomate. Dica de preparo: corte em pedaço tomates frescos, refogue com cebola e manteiga. Deixe engrossar em fogo brando.

Coloque fatias de queijo e os ingredientes que mais gostar como: presunto, calabresa, tomate, azeitona preta etc.

Agora é só assar em forno brando por 30 minutos.



Bom apetite!



© SMARTKIDS