



Pizza de Liquidificador

Ingredientes

- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de manteiga ou óleo de soja
- 1 colher sobremesa fermento em pó
- 1 ovo
- 1 colher chá de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

Recheio: molho de tomate, muçarela, orégano e tomates, cenoura raladinha.

Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador o leite, o ovo, o sal, o açúcar, a manteiga, a farinha de trigo e o fermento em pó até que tudo esteja incorporado.
2. Despeje a massa em uma assadeira para pizza untada com óleo e leve ao forno preaquecido por 20 minutos.
3. Retire do forno e despeje o molho de tomate
4. Cubra a massa com mussarela ralada, tomate e orégano a gosto
5. Leve novamente ao forno até derreter a muçarela.

Juliana Fernandes

NUTRICIONISTA

CRN 13101127