



PIZZA DE LIQUIDIFICADOR

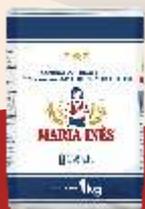
Ingredientes

Massa:

- 1 xícara de chá de leite
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga (ou margarina)
- 1 e 1/2 xícara de chá de Farinha de Trigo Maria Inês
- 1 colher de sobremesa de fermento químico em pó (fermento para bolo)

Recheio:

- 250 gramas de muçarela ralada grossa
- Linguiça calabresa
- Tomates cerejas
- Folhas de manjeriço
- Orégano a gosto
- 1/2 lata de molho de tomate



Modo de preparo

- 1) No liquidificador, bata o leite, o ovo, o sal, o açúcar, a margarina, 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 margarina, e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 20 minutos.
- 3) Retire do forno e coloque o molho de tomate.
- 4) Cubra a massa com muçarela ralada, as calabresas, os tomates e orégano a gosto;
- 5) Leve novamente ao forno preaquecido 180 °C até derreter a muçarela.
- 6) Finalize com as folhas de manjeriço e azeite de oliva.