

PIZZA MAIS FÁCIL DO MAURICIO

INGREDIENTES

Para a massa

2 xícaras de farinha

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

1 ovo

1 colher (sopa) rasa de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

Para o recheio e cobertura

2 cebolas pequenas

alho a gosto

2 colheres (sopa) de molho de tomate

1 lata de sardinha grande

orégano a gosto

1 pitada de sal

1 tomate

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture a farinha, o açúcar, o sal, acrescente o óleo, o leite e o ovo

Misture até obter uma massa homogênea e então adicione o fermento e misture levemente

Coloque em uma forma untada e leve ao forno preaquecido 180° C, por 10 minutos

Frite 1 cebola picada com o alho, adicione o molho de tomate, as sardinhas limpas (sem os ossinhos), uma pitada de orégano e uma pitada de sal

Montagem

Retorne com a massa para o forno por mais 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/53-pizza-mais-facil-do-mauricio.html>