

A MELHOR PIZZA DE SARDINHA

INGREDIENTES

3 ovos
2 copos de farinha de trigo (200 ml)
1 copo de óleo (200 ml)
50 g de queijo ralado
2 copos de leite (200 ml)
3 latas de sardinha
azeitona a gosto
temperos a gosto
orégano a gosto
1 colher (café) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o queijo e o leite
Bata por 2 minutos
Coloque o fermento e bata por mais 1 minuto
Unte a forma com óleo e despeje a massa
Reserve
Misture tudo e coloque por cima da massa
Coloque o orégano e o restante do queijo por cima do recheio
Leve ao forno de 20 a 30 minutos
E sirva
Reserve um pouco do queijo ralado pra polvilhar depois a pizza

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8971-a-melhor-pizza-de-sardinha.html>