Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Pizza fácil

Ingredientes:

Massa

1 ovo
3 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher (café) de açúcar
1/2 colher (café) de sal
1/2 xícara de leite
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de manteiga (aproximadamente 45g)

Opção de recheio

Molho de tomate
Muçarela
Ovos cozidos
Milho
Ervilha
Orégano
Manjericão

Modo de preparo da massa:

Misture com as mãos a farinha, o fermento, o sal e o açúcar.
Faça um buraquinho no meio dessa mistura e acrescente o ovo.
Em seguida, misture com a manteiga e por último adicione o leite aos poucos.
Sove devagar, até que fique uma massa homogênea.
Deixe descansando por 20 a 30 minutos.
Unte uma fôrma com óleo. Molde a massa em discos com cerca de 12 cm.
Acrescente o recheio, começando pelo molho de tomate e depois os demais ingredientes.
Asse em forno pré-aquecido a 180 graus, por cerca de 15 a 20 minutos.

Rendimento:
13 minipizzas