# **PIZZA DE LIQUIDIFICADOR FÁCIL**

## **INGREDIENTES**

### MASSA:

* 1 xícara (chá) de leite
* 1 ovo
* 1 colher (chá) de sal
* 1 colher (chá) de açúcar
* 1 colher (sopa) de margarina
* 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
* 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
* 1/2 lata de molho de tomate

### SUGESTÃO DE RECHEIO:

* 250 g de mussarela ralada grossa
* 2 tomates fatiados
* azeitona picada
* orégano a gosto

## **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 encorporado
2. Despeje a massa em uma assadeira para pizza untada com margarina 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 mussarela