Pizza de frigideira fit fácil

Ingredients

1 e 1/2 xícara de chá de farinha de aveia

3 colheres de chá de azeite extravirgem

Sal a gosto

1 colher de chá de fermento químico em pó (fermento para bolo)

4 colheres de sopa de água

Molho de tomate a gosto

Mussarela light ralada a gosto

1 tomate em rodelas

Orégano a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em um recipiente, adicione a farinha de aveia, o azeite, o sal, o fermento e misture bem;

Depois, acrescente gradualmente a água, até formar uma massa homogênea;

Separe a massa em duas partes iguais e abra cada uma no formato da frigideira que você irá usar;

Transfira uma das massas para a frigideira e deixe-a cozinhar por cerca de 3 minutos;

Vire a massa e recheie com molho de tomate, mussarela ralada, rodelas de tomate e orégano;

Tampe a panela e deixe no fogo até o queijo derreter. Repita o processo até que a massa acabe;

Agora é só servir. Bom apetite!