



## PIZZA DE LIQUIDIFICADOR

### INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de creme de arroz industrializado
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

### PREPARO:

Bata tudo no liquidificador. O resultado será uma massa bem líquida. Divida-a para duas pizzas. Unte e polvilhe uma forma. O recheio (ou cobertura) deve ser colocado por cima da massa mole.

Esta pizza de liquidificador fica parecendo uma torta. A massa também pode ser recheada com um refogado de palmito, tomate, ervilhas, atum etc.

**292 calorias por porção.**

**[www.receitas.unimedsaoroque.coop.br](http://www.receitas.unimedsaoroque.coop.br)**

Receita saudável para pessoas que convivem com a cirurgia da obesidade.