

CREPIOCA DE PIZZA

INGERIR A RECEITA TODA

1 porção

Ingredientes

ou

50 gramas de farinha de tapioca

ou

1/2 colher de sopa de fermento químico em pó (5 g)

ou

1 unidade de ovo de galinha (45 g)

ou

1 fatia média de presunto (15 g)

ou

15 gramas de queijo, branco

ou

1 xícara de chá, picado ou fatiada de tomate, vermelho, maduro, cru (180 g)

Método de preparo

1

EM UMA TIGELA MISTURA A TAPIOCA, O SAL (A GOSTO), FERMENTO E O OVO ATÉ DISSOLVER TODA FARINHA DE TAPIOCA.

2

AQUEÇA UMA FIGIDEIRA ANTI ADERENTE, ADICIONE A MASSA E FAÇA MOVIMENTOS CIRCULARES PARA PREENCHER O FUNDO DA FRIGIDEIRA, TAMPE A PANELA E COZINHE EM FOGO BEM BAIXO, ATÉ QUE A PARTE SUPERIOR ESTEJA FIRME AO TOQUE.

3

COM O FOGO DESLIGADO, COLOQUE O TOMATE, PRESUNTO PICADO, O QUEIJO E O TEMPERO (A SEU GOSTO). TAMPE A FRIGIDEIRA E DEIXE EM FOGO BAIXO ATÉ QUE O QUEIJO ESTEJA COMPLETAMENTE DERRETIDO.

4

SIRVA LOGO EM SEGUIDA.