

PIZZA (Sandra)

2 Xíc. de farinha de arroz
1 Xíc. de polvilho doce
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de fermento biológico seco
3 colheres de chá de super liga neutra
1 ovo
1 colher de vinagre
2 colheres (sopa) de margarina
1 e ½ xíc. de leite

Misture os secos, coloque o vinagre, ovo e reserve. Aqueça o leite com a margarina e misture na farinha. Misture bem, fica uma massa mole, descansar na bacia por 10 minutos. Coloque na forma e deixe crescer. Pré assar. Com essa massa dá para fazer pão.

PIZZA DE ARROZ COZIDO

Ingredientes:

2 e 1/2 xícaras de arroz cozido
2 e 1/2 xícaras de leite (líquido)
Meia cebola
01 xícara de maisena
Meia xícara de óleo
01 ovo
01 colher de chá de fermento em pó

É só bater tudo no liquidificador, colocar numa forma grande (para ficar bem fininha) e colocar para assar. Depois é só cortar os quadradinhos para facilitar o congelamento. Esta pizza deve ser recheada a gosto depois de ter a massa assada. É muito prático chegar a noite e pegar uma fatia só faltando colocar o queijo, molho e orégano....depois....microondas!!!

MASSA PARA PIZZA (2 porções)

Ingredientes:

500gr. Aipim
2 xíc. de maisena
2 col. (chá) de açúcar
1 ovo
2 tabletes de fermento biológico
2 col. (sopa) de margarina culinária
1 colher (chá) de sal
Molho de tomate
Fubá para polvilhar
Cobertura de preferência
Queijo mussarela

Cozinhe o aipim até ficar macio. Amasse e forme um purê e deixe amornar. Pré-aqueça o forno em temperatura média. Em tigela grande coloque o purê de aipim, a maisena e o açúcar. Faça um buraco ao centro e coloque o ovo, o fermento em pedaços e a margarina culinária. Misture bem até ficar homogêneo. Cubra e deixe descansar por 40 min. Divida a massa em duas porções, enfarinhe uma superfície seca com fubá e abra com auxílio de um rolo. Coloque os discos de massa em fôrmas de pizza. Cubra com pequena porção do molho, deixando as bordas limpas e leve ao forno por 20 min. Cubra com o molho de tomate e as coberturas desejadas. Adicione a mussarela e leve ao forno para derreter o queijo.

MASSA DE PIZZA COM BORDA DE CATUPIRY

3 xíc.de farinha mix

(1 xíc. maizena, 1 xíc.de polvilho doce, 1 xíc. de farinha de arroz, 1 col. sopa de goma xantana)

2 ovos

3 col. (sopa) de polvilho doce

1 col. (cafezinho) de sal

1 col. (sopa) de açúcar

1 col. (sopa) fermento biológico

3 col. (sopa) de margarina

100 ml. de água

200gr. de Catupiry

Coloque os ovos, sal, açúcar, margarina e 2 col. sopa da farinha, a parte misture o fermento e o restante da farinha e reserve. Coloque o polvilho (3 col.) e a água em uma panela e faça uma goma transparente, junte a goma quente com a mistura que contém os ovos, mexer bem até ficar encorpado e vá misturando a farinha com o fermento reservado até dar o ponto de massa. Abra a massa, coloque em suas bordas o catupiry e vá enrolando a massa até encobrir o catupiry. Asse em forno pré-aquecido a 250° por 10 min., retire, recheie e volte a assar em forno médio.