

Receitas **TRISTAR**

Divirta-se Cozinhando

PIZZA



INGREDIENTES PARA A MASSA

- 15gr de fermento de padeiro
- 1dl de água t pida
- 160gr de farinha
- 1 Colher de sopa de  leo
- 1 Pitada de a ugar
- 1 Pitada de sal

INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- Molho de tomate
- 100gr de frango cozido e desfiado
- 2 Colher de sopa de natas
- 1 Banana pequena cortada às rodelas
- 1 Rodela de ananás cortada aos bocadinhos
- 150gr de queijo mozzarella

PREPARA O

- Dissolva o fermento na água morna.
- Em seguida, misture os restantes ingredientes e amasse tudo muito bem.
- Depois de bater bem a massa, deixe levedar durante 30 minutos.
- Antes de colocar a massa, aqueça previamente o Grelhador Multi-Fun es na temperatura máxima.
- Unte com um pouco de óleo a forma do seu Grelhador Multi-Fun es e distribua a massa de forma a cobrir todo o fundo.
- Espalhe o molho de tomate sobre toda a superfície da massa e de seguida adicione o frango desfiado, a banana, o ananás e as natas.
- Espalhe de forma uniforme o queijo sobre a pizza e tape.
- Baixe a temperatura do máximo para o médio e deixe a cozer durante 15/20m e sirva de seguida.