Pizza rápida de liquidificador

Ingredientes:

1½ xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (café) de sal
1 ovo
1 colher (chá) de fermento em pó

Bata tudo no liquidificador e despeje em fôrma redonda (30cm) untada e enfarinhada. Alise para nivelar a superfície e leve para assar em forno pré-aquecido a 180˚C por 20 a 25 minutos. As bordas devem estar levemente coradas e soltando das laterais da fôrma. Tire e espalhe molho de tomate e recheio de sua preferência (molho pronto, presunto, cebola, mussarela, tomates e azeitonas. Polvilhe bastante orégano e reguei com um fio de azeite).

Leve de volta ao forno por mais 15 minutos e sirva em seguida.