

MASA RÁPIDA DE PIZZA

INGREDIENTES:

- ½ Kg de harina.
- 5 vasos de chupitos de aceite de oliva.
- 4 chupitos de cerveza.
- Sal.



ELABORACION:



- En un bol, se mezcla la harina, el aceite, la cerveza y la sal.
- Se estira.
- Se deposita sobre la bandeja del horno.
- Se precalienta el horno a 180°.
- Se rellena de lo que se quiera según gustos...
- Cuando la pasta está al punto se deja un poquito más de tiempo por la parte de abajo.
- Se corta y se sirve.