



Mini pizza marguerita zero lactose na air fryer

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍷 4 Porções

Ingredientes

- 8 unidades de massa de pizza individual pronta
- ½ xícara (chá) de molho de tomate
- 1 xícara (chá) de Queijo Mussarela Light Zero Lactose Tirolez ralado
- ½ xícara (chá) de tomate-cereja cortado em fatias
- Manjericão a gosto

Modo de Preparo

Separe as massas de pizza e espalhe o molho de tomate em cada uma delas. Divida os tomates-cereja e a Queijo Mussarela Light Zero Lactose ralada entre as pizzas e reserve.

Preaqueça a air fryer por 10 minutos a 200°C. Coloque as pizzas e asse por 5 minutos. Se não couber tudo, repita o processo até assar todas as pizzas.