

## Pizzas sucrées

- facile  
 moyen  
 difficile

Mise en place et préparation: env. 20 min.  
Cuisson: env. 20 min. Pour 8 pièces

1 paquet de pâte à pizza abaissée (env. 25×38 cm)



1. Dérouler la pâte et couper 8 pièces de mêmes dimensions avec la roulette à pâte, les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.



180 g de crème acidulée  
4 c. à soupe d'amandes mondées et moulues



2. Verser la crème acidulée et les amandes moulues dans des petits bols séparés. Couper les fruits et la mozzarella en petits morceaux et les placer aussi dans des petits bols.



700 g de fruits (p. ex. pommes, bananes, fraises)

150 g de mozzarella

autres ingrédients possibles: confiture, sucre en grains, miel, cannelle



3. Choisir les ingrédients à volonté et remplir des petits bols.



4. Badigeonner la pâte avec la crème acidulée, saupoudrer d'amandes. Répartir les autres ingrédients à volonté.



chocolat en poudre pour saupoudrer



Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220 °C. Sortir et saupoudrer de chocolat.

### Astuces:

- utiliser le reste de fruits pour une salade de fruits ou un birchermüesli;
- pizzas salées: au lieu de crème acidulée, utiliser de la sauce tomate; remplacer les fruits par: champignons, tomates cerises, poivrons, courgettes, jambon, salami, thon, olives.

**Préparation à l'avance:** garniture à pizza env. 1/2 journée avant; préparer les fruits juste avant la cuisson, couvrir, conserver dans des bols au réfrigérateur.

Par pièce: lipides 19 g, protéines 10 g, glucides 42 g, 1585 kJ (379 kcal)

