



Pizza aux fruits

Donne 6 pizzas

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F)

Allergènes courants : blé et lait

Matériel :

- Couteau
- Grand bol
- Malaxeur
- Planche à découper
- Plaque à pizza ou à pâtisserie
- Tasses et cuillères à mesurer



Recettes au four

Ingrédients :

1 pâte à pizza, non cuite (si possible, opter pour une croûte multigrain)

226 g/8 oz (1 emballage) de fromage à la crème

60 ml (¼ tasse) de sucre

10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille

Fruits variés, tranchés

(suggestion : bananes, pêches, petits fruits congelés, ananas en conserve)

Préparation :

1. Faites cuire la pâte à pizza au four pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.
2. Laissez la pâte refroidir.
3. Dans un grand bol, battez le fromage à la crème avec le sucre et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange léger.
4. Étendez le mélange de fromage à la crème sur la pâte refroidie.
5. Disposez les fruits sur la pizza.
6. Réfrigérez jusqu'à ce que ce soit prêt à servir.

Traduction d'une recette tirée de Collective Kitchen Cookbook