

PIZZA DE PEANUT BUTTER CON MERMELADA , PLATANOS Y MANZANA

Porciones : 1 pizza = 8 pedazos

Ingredientes:

- Masa para pizza
- 1/5 de taza de Mermelada
- 1/2 taza de peanut butter
- 4 plátanos
- 1 manzana



Instrucciones :

1.- precalentar el horno a 400 grados . Echar harina en una mesa o una charola y amasar la masa (puede ser con un rodillo) hasta alcanzar 12” de diámetro . con un tenedor picar la masa para prevenir burbujas cuando se hornee la masa . colocar la masa en una charola de 10-12 minutos o hasta que la corteza este cocida y con un color marrón.

2.- una vez que la masa este cocida , remuévala del horno y unte la peanut butter encima de la corteza . no se tiene que usar toda la cantidad mencionada en los ingredientes , se puede utilizar tanto como se desee . utilizando una botella ponga la mermelada en círculos encima de la peanut butter y utilizando un cuchillo haga diseños .

3.- corte los plátanos en rodajas y las manzanas en medias lunas y utilícelas para decorar la pizza.

4.- corte la pizza y sirva .

BUEN PROVECHO!!!

NICOLE KAJOMOVITZ & ALEXANDRA FISZMAN
IBERO STUDENTS