

- Pizza de frutas -



INGREDIENTES

Para la base:

1 BARRA DE MANTEQUILLA

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

¾ DE TAZA DE AZÚCAR

1 ½ TAZAS DE HARINA

1 PIEZA DE HUEVO

1 ½ CDAS DE FÉCULA DE MAÍZ

½ CDTA DE BICARBONATO DE SODIO

1 CDTA DE POLVO PARA HORNEAR

½ CDTA DE SAL

Para la crema:

½ BARRA DE MANTEQUILLA

1 BARRA DE QUESO CREMA

2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

2 CDAS DE CREMA ÁCIDA

Para los toppings:

½ TAZA DE FRESAS REBANADAS

1 KIWI REBANADO

1 TAZA DE MORAS AZULES

3 MITADES DE DURAZNO EN ALMÍBAR, REBANADO

PROCEDIMIENTO

Para la base:

1. MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES SECOS Y RESERVA.
2. APARTE, BATE LA MANTEQUILLA HASTA ACREMAR Y AGREGA EL AZÚCAR.
3. AÑADE LA PIEZA DE HUEVO Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA Y BATE MUY BIEN.
4. AGREGA LA MEZCLA DE HARINA A LA DE MANTEQUILLA E INTEGRA A LA PERFECCIÓN.
5. REFRIGERA LA MASA POR 30 MINUTOS.
6. FORMA UNA BOLITA, APLÁNALA Y EXTIÉNDELA EN FORMA DE CÍRCULO.
7. PÍNCHALA CON UN TENEDOR PARA QUE NO SE INFLE.
8. HORNEA A 180 °C POR 14 MINUTOS.

Para la crema:

1. ACREMA LA MANTEQUILLA JUNTO CON EL QUESO CREMA.
2. AÑADE EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y BATE.
3. POR ÚLTIMO, AGREGA LA CREMA ÁCIDA Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA E INCORPORA.