

Pizza fraises, bananes et chocolat blanc

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 13 minutes

Portions: 6

~Ingrédients

1 boule de 250 g (environ 1/2 lb) de pâte à pizza

3 bananes émincées

10 à 12 fraises, émincées

45 ml (3 c. à soupe) de cassonade

70 g de chocolat blanc fondu

*Mon ajout: sirop d'érable pour la fin

Prévoir aussi 1 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu

~Préparation

1)Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).

2)Abaisser la pâte à pizza en un cercle de 25 cm (10 po). Déposer sur une plaque de cuisson. Badigeonner la pâte de beurre fondu. Cuire au four 8 minutes, jusqu'à ce que le pourtour soit doré.

3)Répartir les bananes et les fraises sur la pâte. Saupoudrer de cassonade.

4)Cuire au four de 5 à 8 minutes.

5)Tremper une fourchette dans le chocolat blanc et créer des lignes en la secouant doucement au-dessus de la pizza.

source: 5 ingrédients/15 minutes transcrit par ~Lexibule~

~Note: J'ai coulé un filet de sirop d'érable sur chacune de mes pizzas avant de les servir.

~Aussi: Comme j'avais des muffins anglais à passer, je les ai utilisé comme pâte à pizza.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule